

Christian Henze Kochschule Bar – Restaurant -Lounge  
am 27. November 2009

## Ihr Menü

2007 Riesling Spätlese trocken Geheimrat "J"  
Weingut Wegeler, Rheingau  
0,1l 7,50€      0,75l 45,00€

Rosa gebratene Hirschkeule mit einer Praline aus blauer  
Kartoffel ,Trüffel und Entenleber

---

2008 Vina Esmeralda  
Weingut Torres, Spanien  
0,1l 4,50€      0,75l 27,00€

Latte Macchiato von Süßkartoffel und Pfirsich  
mit Ingwer und Scampi-Saté

---

In Aromen gebratenes Seezungenfilet  
mit Passionsfruchtfeinchen und exotischem Schaum

---

Sorbet von der Clementine mit Butternusskrokant

---

2006 Cabernet Sauvignon  
Weingut Esser, Kalifornien  
0,1l 4,30€      0,75l 25,00€

Rosa gebratener Wagyu Tafelspitz auf Kalbskopf-Gröstl  
mit Kalbsbriesravioli

---

Tawny Port  
5 cl 3,50€

Moulloux von Chili-Valrhonasschokolade  
mit cremigen Mangoeis