

**Herzlich willkommen zum Tapas-Abend
im Restaurant der Christian Henze Kochschule**

Liebe Gäste, wir verwöhnen Sie heute Abend mit mediterranen
Köstlichkeiten in 6 Gängen.

Sie lernen dabei die ganze Bandbreite der Küche von Christian Henze kennen,
wobei wir uns dabei nicht nur auf die spanischen Einflüsse beschränken. Das
ganze Team wünscht Ihnen einen wundervollen Abend

Ihr Christian Henze mit Team

UNSERE EMPFEHLUNGEN:

Aperitif:

Aperol mit Prosecco auf Eis
0,2l – 7,50

Weißwein:

2008 Chardonnay, Weingut Esser
Glas 0,1l – 4,50 €, Flasche 0,75l - 25,00 €

Roséwein:

2007 Mas Rabell, Torres
0,1l – 3,00 €, Flasche 0,75l – 18,00 €

Rotwein:

2005 Canoe Ridge Merlot, Chateau Ste Michelle
Sonderpreis Glas 0,1 l – 6,00 €, (regulär 9,00€), Flasche 0,75l – 45,00€

2005 Privat Reserve Walter Clore, Columbia Crest
Sonderpreis Glas 0,1l – 6,00 € (regulär 8,50€), Flasche 0,75l – 45,00€

Ihr Tapas - Menu

Carpaccio vom Angusfilet mit Limonen-Peccorino Vinaigrette
Spanischer Poulardensalat mit Zitrone
Tortilla mit Chili Dipp

.....

Vitello Tonnato mit knusprigem Parmesan
Rosa gebratene Entenbrust mit Mango Rotkrautsalat
Tatar von gebeiztem und geräuchertem Lachs mit Minze

.....

Lachsforelle auf Spinat-Parmesancreme
Gebratene Garnele mit Gremolata-Risotto
Kross gebratener Zander auf Passionsfruchtfeuchel

.....

Kleines Kaninchen Corden-Bleu mit Tallegio
Rinderragout in Thymianjus
Gebackene Hähnchenbrust mit Rucolapolenta

.....

Marinierter Parmesan mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen

.....

Orangenkuchen mit Likör 43,
Guavensorbet im Melonensüppchen
Weißes Schokoladenmousse mit Chili

.....

Preis pro Person €32,00 (Stand November 2009)