

# JAPAN MEETS MOSEL

VOM 16.06. BIS 30.09.2017

## AMUSE GUEULE

SCHNEEKRABBE MIT AVOCADO, ROSA INGWER & CURRY

**2011 Graacher Domprobst Riesling Kabinett trocken**

## MENÜ

### HAMACHI [SASHIMI]

MIT TAPENADE AUS FERMENTIERTEM INGWER, YUZU-KOSHU & FRÜHLINGSLAUCH

**2015 Bernkasteler Badstube Riesling Kabinett feinherb**

\*\*\*

### LANGOUSTINE

MIT WEISSEM MISO GLASIERT, CRÉMIGER KOSHIHIKARI, GEPICKELTEM DAIKON  
& DASHI-BEURRE BLANC MIT DAIKONÖL

**2009 Bernkasteler Lay Riesling Auslese\*\* trocken**

\*\*\*

### BAR DE LIGNE & TERIYAKI-AAL

MIT OKRASCHOTENTEMPURA & UMAMIVINAIGRETTE MIT JAPANISCHEM ZWIEBELÖL

**2012 Wehlener Klosterberg\*\*\* Pinot Blanc**

\*\*\*

### 'WAGYU-RIND'

KURZE RIPPE MIT SOJA-GEWÜRZLACK & JAPANISCH MARINIERTES ROHFLEISCH |  
AUBERGINEN-MISOEMULSION | SCHWARZER KNOBLAUCH

**2007 Brauneberger Mandelgraben\*\* Pinot Noir**

\*\*\*

### 'BAU.STEIN.'

GEWÜRZMILCH MIT VERBENA AROMATISIERT | HIMBEEREN & GRÜNE (JAPANISCHE) PFIRSICHE |  
SORBET VON EINGEMACHTEN ROSA PFIRSICHEN

**2009 Bernkasteler Lay Riesling Auslese\*\***

€ 295,- pro Person

**Menü inklusive Weinbegleitung, Wasser & Kaffee**