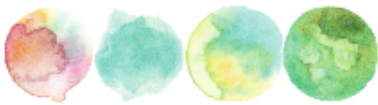


Menu



bloomgold

Menü

Amuse-Gueule



Hausgeräucherter Lachs
mit roh mariniertem Hokkaido Kürbis und
Puy-Linsen-Vinaigrette [12,50]



Steinpilzessenz
mit Gewürzmilch und Vanille [8,90]



Zweierlei vom Kalb
Kalbsbäckchen-Ragout und rosa gebratener Kalbstafelspitz
mit Selleriepüree, Gelbe Bete und Jus [24,90]



Gebackene Mousse au chocolat
mit Vanille-Schmand und Beeren [9,90]

49,90 Euro/Person

Weinbegleitung

2017 Pinot Rosé brut
frisch und saftig, geprägt von hellen roten
Früchten

2019 Riesling Steingewann
Aromen von Apfel, Pfirsich und Zitrus,
feine, salzige Mineralik

2018 Spätburgunder Auener Höhe
Himbeerduft, fein würzig

2018 Riesling Spätlese Römerstich
volle, honigsüße Frucht, filigran und rassig

19,90 Euro/Person/je 0,1l

Weingut Hees

Seit 1824 wird von der Familie Weinbau betrieben.

Mit Marcus Hees nun bereits in 9. Generation. Sehr deutlich spürbar hat hier ein "Überzeugungstäter" seinen Traumberuf gefunden.

Er folgt nicht den gängigen Standards: Marcus bevorzugt aus Prinzip geringe Erträge mit spätem hochwertigem und vollreifem Lesegut, selektive Lese per Hand und auch sonst viel präzise Handarbeit, behutsame Verarbeitung, Spontanvergärung mittels wilder Hefen und eine späte Füllung.

