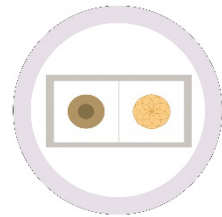
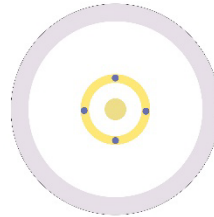
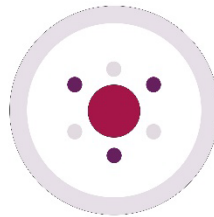
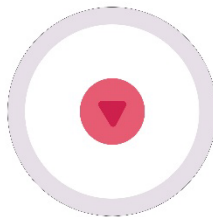
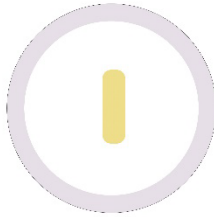




**Restaurant
Masters**
meets Feininger



-Sawage-

2023

Restaurant Masters meets Feininger

Das Restaurant Masters widmet sich einem der berühmtesten Lehrmeister des Bauhauses – Lyonel Feininger. Viele seiner Werke haben Ursprung im Weimarer Land, doch möchten wir an dieser Stelle nicht seinen Stil als Maler, sondern ihn als Person ehren.

Für die nächsten Stunden möchten unser Küchenchef Danny Schwabe und sein Team sowie das Serviceteam, mit Ihnen einen Ausflug in die frankophile Küche mit regionalen Produkten und Akzenten machen. Unser Sommelier Thomas Stobbe empfiehlt Ihnen gern den richtigen Wein für Ihr Menü, um Ihr Geschmackserlebnis abzurunden.

Nehmen Sie sich Zeit – Wir bereiten Ihnen gern einen Abend der ganz besonderen Art.

„Wenn ich mich mit Luft und Sonne und Salz und Schlaf erst voll gesättigt habe, dann kommt das Neue wieder von selbst.“ (Lyonel Feininger)

4 Gang Menü	Vorspeise Suppe Hauptgang Dessert	€90 €130
5 Gang Menü	Vorspeise Suppe Zwischengang Hauptgang Dessert	€105 €155
6 Gang Menü	Vorspeise Suppe Zwischengang Hauptgang Käse Dessert	€120 €180



Menü | Weinbegleitung

Vorspeise Var. 1

created by Schmidt

Heilbutt
Quitte
Rauch
Distel

Chenin Blanc

Bush Vines

Markus Schneider
Stellenbosch, Western Cape

Vorspeise Var. 2

created by Paetz

Rote Beete
Apfel
Senf
Langpfeffer

Bordeaux

Grand Vin de Bordeaux

Villa des Quatre Soeurs
Margaux, Bordeaux

Suppe

created by Schwabe | El Khadira

Wild
Preiselbeere
Kräuter

Sherry

-Los Arcos-

DOP
Emilio Lustau
Jerez, Spanien

Zwischengang

created by Schwabe | Hanslok

Pasta
Tête de Moine
Broccoli

Sauvignon Blanc

Cloudy Bay
Marlborough, Neuseeland

Hauptgang Var. 1

created by Hesse | Schwabe

Seehecht
Navette
Thymian
Knoblauch

Chablis Premier Cru

-Le Vaillons-

AP
Jean-Paul & Benoît Droin
Chablis, Burgund

Hauptgang Var. 2

*created by Aniba | Hanslok |
Schwabe*

Rind
Beere
Karotte
Zalotti

Barbera d' Asti

-Loreto-

DOCG
Molino
Piemont, Italien

Dessert Var. 1

created by Peuker

Birne
Schokolade
Veilchen

Riesling

-Sonnenuhr-

Auslese
Weingüter Wegeler
Oestrich-Winkel, Mosel

Dessert Var. 2

created by Beier

Mandarine
Haselnuss

Muskateller

-Prachtstück-

Beerenauslese
Weingut Kiefer
Eichstetten, Baden

Alkoholfreie Getränkebegleitung

zur

Vorspeise Var. 1

Semi-Secco

frisch | fruchtig | fein Süße

zur

Vorspeise Var. 2

Inspiration 4.0

Kirsche | Paprika | Rote Beete

zur

Suppe

Rosé

Waldbeere | rote Früchte

zum

Zwischengang

Aecht Kimmel

Aromatischer Kümmel | feiner
Honig | pulvrige Mineralität

zum

Hauptgang Var. 1

Muscat

Grüner Apfel | Quitte

zum

Hauptgang Var. 2

Rotfruchtig

Wiesenobst | Sauerkirsche
Schwarze Johannisbeere

zum

Dessert Var. 1

Aecht Bitter

Grüne Jagdbirne | Wermut

zum

Dessert Var. 2

Riesling

Knackig-frisch | Apfel
Zitrusaromen

Käseauswahl

Tölzer Kasladen

Seit 1972 reifen im Tölzer Kasladen Käsesorten von höchster Qualität. Sie sind handwerklich hergestellt, ohne chemische Zusätze oder gentechnische Veränderungen und stammen aus ausgewählten Hofkäseereien, Alpbetrieben und Klöstern.

No. 1

„*La Nauc Bio*“

Käse aus Schafmilch aus Frankreich. Département Aveyron in der Region Midi-Pyrénées.
Reifezeit 6 Wochen.
Angenehme fruchtige Röstaromen mit vielschichtigen karamelligen Schafmilchnoten.

No. 2

„*Jachenauer Bierkäse*“

Käse mit gepresstem Teig aus Kuhmilch aus Oberbayern. Reifezeit 4 - 12 Wochen.
Im Geschmack kräftig, mit einer leichten Biernote.
Der Käse stammt aus einer Hofkäserei in der Jachenau.

No. 3

„*Saint Nectaire*“

Französischer Käse mit gepresstem Teig aus Kuhmilch.
Aus Region Auvergne, Département Puy-de-Dôme.
Reifezeit ca. acht Wochen. Im Geschmack leicht säuerlich und erdig.

No. 4

„*Bio-Ciock*“

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch Italien, Region Venetien
Reifezeit 10 Monate
Der Teig ist strohgelb und kompakt mit halbfester Textur, die dennoch bröckelig und cremig ist

No. 5

„*Livarot*“

Französischer Weichkäse mit gewaschener Rinde aus Kuhmilch.
Aus der Region Normandie, Département Calvados. Reifezeit ca. neun Wochen.
Im Geschmack dezent fruchtig, angenehm derb, erdig.

Gerne können Sie Ihr Menü auch mit einer Käseauswahl anstelle des Desserts ausklingen lassen. Der Aufpreis beträgt 8,00 €.