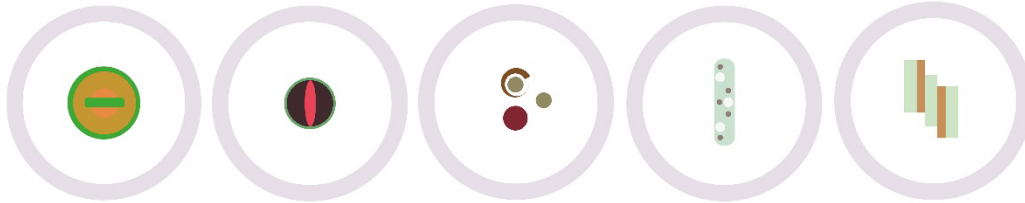




**Restaurant  
Masters**  
*meets Feininger*



*couleurs d'été*

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)*

<b>4 Gang Menü</b>	Vorspeise   Suppe   Hauptgang   Dessert	€90   €142
<b>5 Gang Menü</b>	Vorspeise   Suppe   Zwischengang   Hauptgang   Dessert	€105   €170
<b>6 Gang Menü</b>	Vorspeise   Suppe   Zwischengang   Hauptgang   Käse   Dessert	€120   €198



# Menü | Weinbegleitung

## Vorspeise Var. 1

*created by Schmidt*

Kaninchen  
Karotte  
Estragon  
Senf

## Weißburgunder

Qualitätswein  
Weingut Hey  
Naumburg, Saale/Unstrut

## Vorspeise Var. 2

*created by Paetz*

Paprika  
Gurke  
Olive  
Röstzwiebel

## Sancerre Rosé

AOP  
Luis et Lilianne  
Sancerre, Loire

## Suppe

*created by Schwabe | El Khadiri*

Kaisergranat  
Tonkabohne  
Fenchel  
Topinambur

## Alvarinho

*-Reserva-*

DOC  
Vinusoalleirus  
Vinho Verde, Portugal

## Zwischengang

*created by Schwabe | Hanslok*

Pasta  
Brillat-Savarin  
Cassis-Feige  
Pfeffer

## Rosé

Qualitätswein  
Weingut Klumpp  
Bruchsal, Baden

### **Hauptgang Var. 1**

*created by Hanslok | Schwabe*

Steinbutt

Lauch

Café de Paris

Oregano

### **Chablis Premier Cru**

*-Collection de Montaigne-*

AOP

J. Moreau & Fils

Chablis, Burgund

### **Hauptgang Var. 2**

*created by Hesse | Schwabe*

Kalb<sup>3</sup>

Pilz

Kartoffel

Fichtensprossen

### **Etna Bianco**

DOC

Planeta

Etna, Sizilien

### **Dessert Var. 1**

*created by Beier*

Apfel

Dill

Blätterteig

### **Riesling**

*-Laurentiuslay-*

Kabinett

Bender

Leiwen, Mosel

### **Dessert Var. 2**

*created by Peuker*

Limette

Joghurt

Malz

### **Trebbiano**

*-Vin Santo-*

DOC

Fattoria Montellori

Toskana, Italien

# Alkoholfreie Getränkebegleitung

*zur*

## **Vorspeise Var. 1**

### **Sangre de Toro Blanco**

Rosenblüten | Birne | Zitrus

*zur*

## **Vorspeise Var. 2**

### **Pomp**

Duftende Farben | Botanicals

*zur*

## **Suppe**

### **Red Moon**

Apfel

*zum*

## **Zwischengang**

### **Rosenzauber**

Nordsee-Rosenblüten | Apfel  
Himbeere | Schokominze

*zum*

## **Hauptgang Var. 1**

### **Cuvée Nr. 23**

Rhabarber | Apfel | Blüten

*zum*

## **Hauptgang Var. 2**

### **Bitter**

Wacholder | Hydrolat | Bitter

*zum*

## **Dessert Var. 1**

### **Qyuzu**

Tonic | Sirup

*zum*

## **Dessert Var. 2**

### **Cider**

Wiesenobst

# Käseauswahl

## Waltmann Käseveredelung

Ziegen-, Schafs-, und Kuhmilchkäse in Cidre gewaschen, in Calvados getränkt, in Champagner gewendet, gebürstet oder auf Stroh gereift - die hohe Kunst des 'Affiniere' ist eine ganz besondere. Denn die Verfeinerung oder Veredelung von Käse (Affinage) gibt es in Deutschland kaum.

## No. 1

„Wildblumenkäse“

Halbfester Rohmilchschnittkäse aus dem Allgäu mit verschiedenen Bergblüten affinert, ca. 6 Monate gereift, Naturrinde mit Kräuter- und Blütenmischung

## No. 2

„Comté Réserve“

Jedes Jahr der meistprämierte Comte, sowohl in Paris, Grenoble oder Poligny. Reifung bei idealer Feuchtigkeit und Kälte von durchschnittlich 80.000 Rädern im Fort-des-Rousses, eine ehemalige Militärfestung bei 1200mtr. Ü. NN., ein Adlerhorst oberhalb der Waadter und Genfer Ebenen

## No. 3

„St. Maure Asche fermier“

Der Bruch wird in längliche Formen gefüllt. Danach wird der Käse gesalzen und mit Pflanzenasche bestreut. Die St. Maure hat einen milden, pilzartigen Geschmack mit dem charakteristischen Ziegenaroma, der sich mit zunehmenden Alter intensiviert.

## No. 4

„Poire Rouge“

Deutscher Bio-Rohmilchkäse, 3 Wochen in Rotweintrester gereift, mit Rotwein gewaschen und mit einem Kürbiskerndeckel und einer in Rotwein, Zimt, Sternanis eingelegten Baby-Birne bedeckt.

## No. 5

„Blu de Cacao“

Der Blu de Cacao ist ein Edelpilzkäse, der aus einer Biokäserei in Backenholz stammt. Der Käse wird in unserem Haus verfeinert. Gestoßene Kakaobohnen werden über Nacht in jamaikanischem Rum eingelegt.

Gerne können Sie Ihr Menü auch mit einer Käseauswahl anstelle des Desserts ausklingen lassen. Der Aufpreis beträgt 12,00 €.