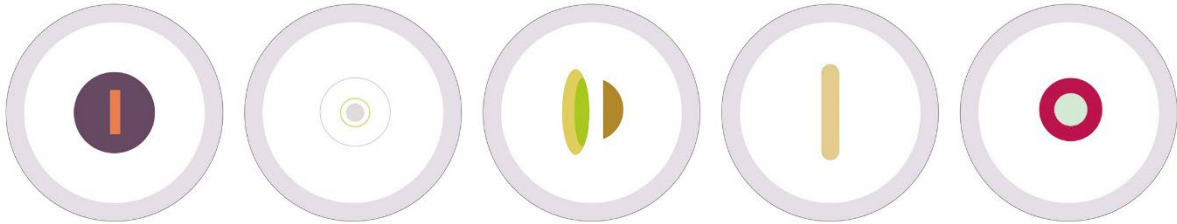




**Restaurant  
Masters**  
*meets Feininger*



multi\_colored

2022

# 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   €130
<b>5 Gang Menü</b>	Vorspeise   Suppe   Zwischengang   Hauptgang   Dessert	€105   €155
<b>6 Gang Menü</b>	Vorspeise   Suppe   Zwischengang   Hauptgang   Käse   Dessert	€120   €180



# Menü | Weinbegleitung

## **Vorspeise No. 1**

*created by Paetz*

Lachs  
Blaubeere  
Dill

## **Grüner Veltliner**

*-Amour Fou-*

Naturwein, trocken  
Weingut Jurtschitsch  
Langenlois, Kamptal

## **Vorspeise No. 2**

*created by Schmidt*

Tomate  
Oregano  
Cashew  
Ivoire

## **Rosé**

*-Clarette-*

Qualitätswein, trocken  
Weingut Knipser  
Laumersheim, Pfalz

## **Suppe**

*created by Schwabe | Hanslok*

Fenchel  
Jacobsmuschel  
Vanille  
Jasmin

## **Chardonnay**

*-Grand Curoulet-*

AOC  
Domaine Ratte  
Arbois, Jura

## **Zwischengang**

*created by Schwabe | Hanslok*

Pasta  
Scamorza  
Erbse  
Rauch

## **Pinot Noir**

*-Grand Select-*

Qualitätswein, trocken  
Weingut Fritz Wieninger  
Wien, Österreich

## **Fischgang**

*created by Hesse | Schwabe*

Makrele  
Safran  
Apfel  
Kartoffel

## **Pouilly Fumé**

*-Terres Blanches-*

AC  
Daguenau & Filles  
Pouilly-sur-Loire, Loire

## **Hauptgang**

*created by Aniba | El Khadira |  
Schwabe*

Huhn  
Pistazie  
Aprikose  
Romanesko

## **Etna Bianco**

DOC  
Planeta  
Etna, Sizilien

## **Dessert No. 1**

*created by Beier*

Himbeere  
Estragon  
Joghurt  
Itakuja

## **Riesling**

*-Berncasteler Doctor-*

Spätlese  
Weingut Wwe. Dr. H. Thanisch  
Bernkastel-Kues, Mosel

## **Dessert No. 2**

*created by Peuker*

Passionsfrucht  
Anis  
Mandel

## **Riesling**

*-Geisenheim Rothenberg-*

Auslese  
Weingut Geheimrat J. Wegeler  
Oestrich-Winkel, Rheingau

# Alkoholfreie Getränkebegleitung

*zur*

## **Vorspeise No. 1**

### **Rosé Prickelnd**

lebendige Perlage | rote Beeren  
| Pflaumen | lebhaft Säure

*zur*

## **Vorspeise No. 2**

### **Inspiration 4.4**

Grüne Jagdbirne | Weißdorn |  
Holz

*zur*

## **Suppe**

### **Aecht Bitter**

Grüne Jagdbirne | Wermut

*zum*

## **Zwischengang**

### **Cuvee Rouge**

dunkle Frucht | dezente  
Röstaromen | ausgeprägte  
Tanine

*zum*

## **Fischgang**

### **Be Free**

Wildkräuter | erfrischende Koh-  
lensäure

*zum*

## **Hauptgang**

### **alkoholfreier Wein**

edle Kräuternoten | leicht grüne  
Nuancen | zartes Bouquet

*zum*

## **Dessert No. 1**

### **Frucht Secco**

Apfel | rote Johannisbeere |  
Himbeere

*zum*

## **Dessert No. 2**

### **Pomp**

zartbitter | herb | fruchtig-frisch

# 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**

„*Jakobskäse*“

Hartkäse, Kuhmilch Schweiz, Kanton Fribourg. Reifezeit ca. 11 Monate.

## **No. 2**

„*Tomme de Chevre*“

Französischer Ziegenkäse aus der Region Medi-Pyrénées, Département Aveyron. Reifezeit 2 Monate. Nussartig, leicht karamellisierend im Geschmack.

## **No. 3**

„*L'Etivaz*“

Käse mit nachgewärmtem und gepresstem Teig aus der Schweiz, Kanton Fribourg. Im Geschmack aromatisch, nussig, fruchtig, mit leichten Raucharomen.

## **No. 4**

„*Chaource*“

Französischer Weichkäse mit Außenschimmel, leicht säuerlich bis zu kräftig fruchtig im Geschmack.

## **No. 5**

„*Blauer Allgäuer*“

Markanter Käse aus dem Allgäu mit Innenschimmel aus Kuhmilch. Deutschland, Allgäu.

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