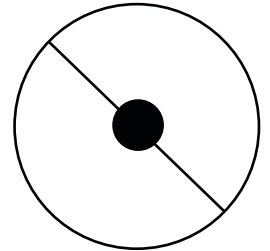
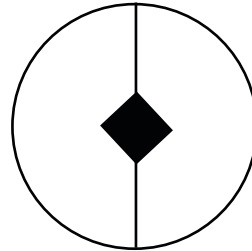
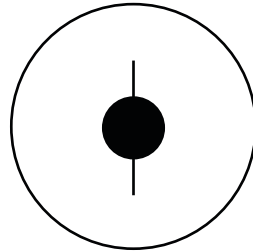
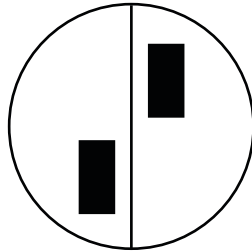
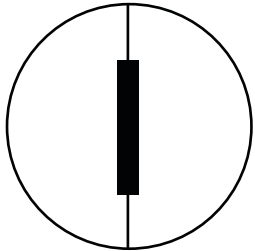




**Restaurant  
Masters**  
*meets Feininger*



**Feininger I**  
*2020*

# 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 um Marco Schirwinski, 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	€67   €103
<b>5 Gang Menü</b>	Vorspeise   Suppe   Zwischengang   Hauptgang   Dessert	€81   €126
<b>6 Gang Menü</b>	Vorspeise   Suppe   Zwischengang   Hauptgang   Käsegang   Dessert	€94   €148



# Menü | Weinbegleitung

## **Kalte Vorspeise**

*created by Schwabe | Schmidt*

Orakinglachs  
Shiitake  
Topinambur  
Hirse

## **Alvarinho -Contacto-**

DOC Vinho Verde  
Anselmo Mendes Vinhos  
Melgaço, Portugal

## **Warme Vorspeise**

*created by Schwabe | Peuker*

Challans Ente  
Pflaume  
Schwarzer Knoblauch

## **Cuvée Prestige**

AOP Côtes de Provence  
Domaine des Féraud  
Vidauban, Provence

## **Suppe**

*created by Schwabe | Hanslok*

Ochenschwanz  
Vanille

## **Chablis -Le Vaillons-**

AP Chablis  
Jean-Paul & Benoît Droin  
Yonne, Chablis, Burgund

## **Zwischengang**

*created by Schwabe | Hädrich*

Tortelloni  
Ziegenkäse  
Brombeere  
Muskateller Traube

## **Grauburgunder**

Qualitätswein, trocken  
Weingut Korell  
Bad Kreuznach, Nahe

## **Fischgang**

*created by Schwabe | Hanslok*

Steinbutt  
Karotte  
Orange  
Krustentierfond

## **Rothlauf**

Silvaner, trocken <sup>GG</sup>  
Weingut Bickel-Stumpf  
Frickenhausen, Franken

## **Hauptgang**

*created by Schwabe | Schachtschabel*

Dreierlei vom Kalb  
Sellerie  
Kartoffel  
Petersilie

## **Weißburgunder**

Qualitätswein, trocken  
Weingut Böhme & Töchter  
Gleina, Saale/Unstrut

## **Dessert No. 1**

*created by Wenzel*

Amalfi Zitrone  
Mascarpone

## **Limoncello | Tonic**

Gutsbrennerei Walcher  
Appiano, Südtirol

## **Dessert No. 2**

*created by Wenzel*

Schokolade  
Himbeere  
Tasmanischer Pfeffer

## **Tawny Port 10 Years**

W. & J. Graham's  
Symington Family Vinhos  
V.N. Gaia, Portugal

# Alkoholfreie Getränkebegleitung

*zur*

## **kalten Vorspeise**

### **Elixir**

Topinambur | Apfel  
Grand Slam Bar

*zur*

## **warmen Vorspeise**

### **Cuvec No. 7**

Zwetschge | Birne | Verbene  
Manufaktur Jörg Geiger  
Schlat bei Göppingen

*zur*

## **Suppe**

### **Cuvec No. 25**

Birne | Schlehe | Douglasie  
Manufaktur Jörg Geiger  
Schlat bei Göppingen

*zum*

## **Zwischengang**

### **WILD**

Traube Rot  
Obsthoft Retter  
Winzendorf

*zum*

## **Fischgang**

### **Infusion**

Karotte | Orange | Tonic  
Grand Slam Bar

*zum*

## **Hauptgang**

### **Inspiration 4.3**

Apfel | Sellerie | Essig  
Manufaktur Jörg Geiger  
Schlat bei Göppingen

*zum*

## **Dessert No. 1**

### **Limoncello alkoholfrei**

Zitrone | Tonic  
Grand Slam Bar

*zum*

## **Dessert No. 2**

### **Inspiration 4.2**

Johannisbeere | Apfel  
Manufaktur Jörg Geiger  
Schlat bei Göppingen

# Käseauswahl

## **Tölzer Kasladen**

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

## **No. 3**

*Trappe Echourgnac*

Französischer Käse mit gepresstem Teig. Aus der Region Aquitanien, Département Dordogne. Reifezeit sechs Wochen. Ausgeprägter Walnussgeschmack.

## **No. 1**

*Saint-Maure*

Französischer Ziegenkäse. Reifezeit bis fünf Wochen. Im Geschmack an frische Haselnüsse erinnernd. Etwas säuerlich, leicht erdig. Aus der Region Centre, Provinz Indre-et-Loire.

## **No. 4**

*Bleu d'Auvergne*

Käse mit Innenschimmel aus Kuhmilch. Kommt aus der Region Auvergne. Reifezeit drei Monate. Kräftiger charakteristischer Pilzgeschmack.

## **No. 2**

*Comté vieux*

Französischer Käse mit nachgewärmtem und gepresstem Teig aus Kuhmilch. Aus der Region Franche-Comté. Reifezeit 16 Monate. Nussig und leicht süßlich, anhaltend.

## **No. 5**

*Pecorino Gran Riserva*

Italienischer Schafskäse aus der Provinz Siena. Reifezeit ca. acht Monate. Im Geschmack sehr aromatisch und außerordentlich buttrig schmeckend.

Gerne können Sie, gegen einen Aufpreis von €8, Ihr Menü auch mit einer Käseauswahl anstelle des Desserts ausklingen lassen.