

Menü am Mittag

An der Austern-Bar

Fangfrische Austern – fine de Claire | Pumpnickel | gesalzene Butter | Zitrone | Vinaigrette

Antipasti 2.0

Coeur de Boeuf | Mozzarella di Bufala | Mini-Ratatouille | Oliven-Crumble | Pesto | Schinken

Sushi/Sashimi Variation zubereitet und angerichtet vom Restaurant KIMDO

Sashimi, Sushi & Maki | Ingwer | Sojasauce | Wasabi

Hauptgericht zusammengestellt und zubereitet von Klaus Erfort * Michelin**



Ikarimi Lachs | Kartoffel-Mousseline | Beurre Blanc

Barbecue vom Iberico Schweinebauch | Linsen | Sellerie | Kräutersalat

Hauptgericht Christ Catering

Hausgemachte Rinder-Roulade | Apfel-Rotkohl | Kartoffel-Stampf

Dessert von Henry's Eismanufaktur

Verschiedene Eissorten
dazu verschiedene Toppings
und heiße Schattenmorellen

Zum Kaffee

Butterkuchen im Blech vom Café Lolo

Am Abend

Currywurst

...mit verschiedenen Schärfegraden

A | B | C

dazu ofenfrisches Brot

Weine


Zum Ikarimi Lachs empfehlen wir...

Deux Clés, Corbières, blanc 2018

Weißwein aus Fontjoncouse im Corbières. Wir befinden uns ganz grob südlich von Montpellier und nördlich von Barcelona. Nicht nur geographisch eine ganz andere Landschaft als die Moselsteillagen mit schiefriem Landschaftsbild. Auch aromatisch ist das hier eine völlig andere Geschmackswelt als wir als deutscher Rieslingkonsument es gewohnt sind. Denn Säure spielt bei den verführerischen Weißweinen Corbières keine Rolle. Ein Weißwein, wie er nur in Südfrankreich möglich ist: Animierend herb und wild, kalkig, steinig, trocken, gelbaromatisch und charmant. Südfrankreich im Glas und die Sehnsucht nach viel mehr davon im Hinterkopf!

Florian Richters 2018er Corbières duftet nach zerlassener Butter, Zitrone, reifen Stachelbeeren und Kaki-Frucht. Auch ein Hauch Salbei gesellt sich dazu, wenn man dem Wein Luft gibt. Und die braucht er absolut. Am Gaumen besticht die Cuvée aus Macabeu, Grenache Blanc und Gris sowie Vermentino mit ihrer cremigen, ja sogar leicht öligen Textur. Das ist ein hocharomatischer Weißwein, dessen leichte Holzfassnote und feine Aromen vom Hefekontakt stilbildend sind. Nashi-Birne, Boskoop-Apfel und wieder ein Hauch Butter kreisen im Glas. Mit zunehmender Luft bekommt er weitere zarte Rundungen, zeigt Körper und beginnt sich im Mund auszubreiten. Den Wein mit einem Wort zu beschreiben fällt schwer, doch trifft Charmeur mit Charakter es wohl am ehesten. Er schmeichelt mit seiner Weichheit sowohl der Zunge wie dem Gaumen. Man spürt den langen Hefekontakt, man ahnt das feine Holz und man erlebt, wie eindrucksvoll hier Fülle und Frische „unter einen Hut“ gebracht wurden. Feine Würze dient als Untermalung und je öfter man von diesem wunderbaren Corbières kostet, umso größer wird das Verlangen nach dem nächsten Schluck. Es ist diese herbe Fruchtigkeit, die animiert, diese salzige Kräutrigkeit, die Spaß in den Mund bringt und die enorme Mineralität, die alles umhüllt. Für Freunde feiner herber Weine eine Offenbarung. Je mehr man von dem Tropfen trinkt, umso größer wird die Sehnsucht nach Fisch und knackigem Gemüse. Man will die Koffer packen und nach Südfrankreich reisen. Dieser waschechte Corbières blanc löst Emotionen aus, betört mit seinen provencalischen Aromen! Und Florian Richter verzaubert nicht nur hier in Deutschland, sondern auch seine französischen Kollegen vor Ort.

Weine und Texte

PINARD  PICARD®

Zum Iberico Schweinebauch empfehlen wir...

Saint Préfert Châteauneuf-du-Pape Classique 2017

Jeb Dunnuck: 93 Punkte! „Alle 2017er dieses Betriebs sind brillante Weine und der 2017er Châteauneuf-du-Pape sollte kistenweise gekauft werden.“

Jeb Dunnuck sieht ein enormes Potenzial im Jahrgang 2017 in Châteauneuf-du-Pape. Für ihn überragt 2017 gar 2016, dies hat er mehrfach erwähnt. Und in einem solchen Jahrgang liefert jemand wie Isabel Ferrando einfach ab. Kein Wunder rät Dunnuck dazu, sich von dieser klassischen Cuvée mehrere Kisten zuzulegen. Denn dieser Wein bietet enorm viel und dies zu verhältnismäßig kleinem Preis. Dunnuck sieht ein Potenzial von 10 bis 15 Jahren, Parker erwähnt, dass die potenzialgetriebene Cuvée gern 1-2 Jahre Flaschenreife bekommen sollte und dann eine Dekade lang genossen werden kann.

Die Cuvée aus 85% Grenache sowie Syrah, Mourvèdre und Cinsault, übrigens komplett unentrappt vergoren (dies bewahrt die Frische und gibt in warmen Jahren, wenn die Rappen reif sind, enorme Struktur), verblüfft ob ihrer enormen Komplexität. Isabel Ferrando, die Winzerin, die erst 2003 zum Weinmachen gekommen ist, verbindet ihre Intuition mit harter Arbeit, die sich mit der langen Umstellung auf biologische und biodynamische Verfahren noch gesteigert hat. Doch damit hat sie auch die Intensität der Weine erhöht und ebenso deren innere Spannung und Balance. Der 2017er Châteauneuf-du-Pape, den Ferrando in der Beton-Cuve ausgebaut hat, weil er auch frühe Trinkfreude vermitteln soll, ist eine Bank. Bei für die Region eher schlanken 13,5% Vol. leuchtet er mit tiefem Granatrot im Glas, zeigt allerdings wie feine Burgunder auch eine nicht ganz blickdichte Robe und deutet damit bereits an, dass wir es hier nicht mit einem Extraktionsmonster zu tun haben, sondern einem Wein von großer Finesse. Ein dichtes Bouquet von roten Früchten und feiner Würze steigt hier aus dem Glas. Es wirkt präzise und glasklar. Schwarze Johannisbeeren und Graphit entfalten ihren intensiven Duft beim Schwenken. Am Gaumen breitet sich ein Kosmos an saftiger reichhaltiger Frucht aus. Etwas grüne Walnuss, Sauerkirschen und Minze geben Frische (hier erkennt man den feinen Einsatz der Rappen), die Tannine sind seidig, fast plüschig. Dabei wirkt der Châteuneuf in seiner Balance und feinen Frucht wie trinkfertig, er machte uns solch enorme Freude, dass wir uns gleich nachdem wir hier diese Worte niedergeschrieben haben, zum Feierabend die restliche Flasche mitnahmen. Durch die feine Säure bleibt der Wein zudem immer auf der frischen und eleganten Seite, was die Weine der Domaine Saint Préfert seit jeher auszeichnet. Er ist mit seinen ätherischen und kühlen Aromen von Kirschpastillen und Cassislikör das Gegenstück zu marmeladigen und hitzigen Châteauneuf-du-Papes mit schroffen Tanninen. Ein echter Finesse-Wein! Ein ganz großer Wurf aus dem zweifelsfrei großen Jahrgang 2017!

Weine und Texte

PINARD  PICARD®