

Munich Maestros

15. November 2015

Rindertatar | Meerrettichmousse
Rote Bete | Imperial Kaviar
Chef Eckart Witzigmann

Billecart-Salmon
Brut Réserve

Jakobsmuschel | Kartoffel | Kaviar
Chef Dieter Koschina

Carabineiro | Algen | Zitrone
Chef Peter Knogl

Meandro Branco
2014

Hummer Carpaccio | Frisée | Croutons
Chef Heinz Winkler

Langustino | Sommerblüten
Passepierre | Nougat
Chef Otto Koch

Billecart-Salmon
Grande Cuvée 1996

Agnolotti | Carbonara | Sot-l'y-laisse
Alba Trüffel
Chef Dieter Koschina

Quinta do Crasto
Tinta Roriz 2011

Pochiertes Ei | Entenleber
Topinamburpüree | Périgord Trüffeljus
Chef Hans Haas

Rehrücken | Angeräucherte Gänseleber
Steinpilze | Pumpernickel-Auflauf
Chef Eckart Witzigmann

Monte Meão
Touriga Nacional 2012

Kracher TBA N°7
Grande Cuvée 2005

Niepoort Colheita
1999

Birne | Schokolade | Erdnuss
Chef Dieter Koschina
