



powered by



Großer Gourmet Preis Hamburg 2010

Menükarte

7. Mai 2010

Süllberg Karlheinz Hauser, Hamburg

Der Große Gourmet Preis Hamburg ist eine Veranstaltung
des Süllberg Karlheinz Hauser, Hamburg
und desas, Agentur für Medienkommunikation.



Mit freundlicher Unterstützung des KLATSCHMOHN Verleges.
www.klatschmohn.de





präsentiert von



Wir danken unseren Partnern:

Menü Großer Gourmet Preis Hamburg



Amuse Bouche »Frühlingslandschaft«

Gerald Zogbaum, Küchenwerkstatt
Champagner Ruinart

Gebeiztes und Tatar vom Loup de Mer mit Charmoula
Wahabi Nouri, Restaurant Piment
2009 De Wetshof Estate Bon Vallon Chardonnay, Wine of Origin Robertson

Wan-Tan von Kaisergranat mit Lemongras-Aroma

Heinz-Otto Wehmann, Landhaus Scherrer
2009 Château du Grand Mouëys Bordeaux AOC, Blanc Sec

Sandwich von der bretonischen Seezunge mit Carabiniero und Safran-Muschel-Infusion

Karlheinz Hauser, Restaurant Seven Seas, Süllberg Karlheinz Hauser
2009 Krieger Grauburgunder QbA trocken, Pfalz

Wachtelkotelette mit Shi-Take, Apfel-Portweinkompott und Bergpfeffersauce

Christoph Ruffer, Restaurant Haerlin, Hotel Vier Jahreszeiten
2007 Reichsrat von Buhl Spätburgunder Qualitätswein trocken, Pfalz

Gebrautes Ochsenfilet mit Rotweinreduktion und Gemüse der Region

Thomas Martin, Jacobs Restaurant, Louis C. Jacob
2006 Peter Lehmann Clancy's, Barossa Valley

Gâteaux von Manjari-Kuvertüre, Kirsch und Malzkaramell

Jochen Kempf, Restaurant Prinz Frederik, Hotel Abtei
Sandeman Tawny Imperial Reserve