

präsentiert von



Menükarte

26. September 2010

Steigenberger Hotel Remarque, Osnabrück

STEIGENBERGER
HOTEL REMARQUE
OSNABRÜCK

desas



Der **Große Gourmet Preis** Niedersachsen ist eine Veranstaltung
des Steigenberger Hotel Remarque, Osnabrück
und desas, Agentur für Medienkommunikation.

Großer Gourmet Preis

Niedersachsen 2010



KLATSCHMOHN

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





präsentiert von



Wir danken unseren Partnern:

Menü



Amuse Bouche

Stefan Wilke, MS »Europa«

Boddermelksanballerße, Piment, Lachs, Gurke, wilde Garnele

Ernst-August Gehrke, Restaurant La Forge im Hotel Schmiedegasthaus Gehrke, Bad Nenndorf

2008 Markus Molitor »Blauschiefer« Riesling QbA trocken

Etouffé Taube mit Gänsestopfleber und Trüffel im Filloteig

Andreas Klatt, Restaurant Vila Real im Steigenberger Hotel Remarque, Osnabrück

2006 Schloss Reinhartshausen Hattenheimer Wisselbrunnen Riesling Kabinett

Konfierter Wolfsbarsch mit Aromen von Bollito misto

Markus Keschull, Restaurant Sterneck im Badhotel Sternhagen, Cuxhaven

Wein3

Wachtel mit Sesam, Bohnen und Mango-Ingwersorbet

Achim Schwekendieck, Gourmetrestaurant Münchhausen im Schlosshotel Münchhausen, Aerzen

2009 Elena Walch Cardellino Chardonnay Castel Ringberg, Alto Adige DOC

Pur Reh 2010

Thomas Bühner, Restaurant La Vie, Osnabrück

2006 Glen Carlou Grand Classique, Wine of Origin Paarl

Apfelstrudel-Aqua 08

Sven Elverfeld und Nadja Hartl, Restaurant Aqua im Ritz Carlton, Wolfsburg

Champagner Lanson