

Wir danken unseren Partnern:



Moët Hennessy
DEUTSCHLAND



AUGUST KESSELER

BORCO

Springli



wineBANK
Hamburg



WEINGUT
Wittmann

RESTAURANT
RANGLISTEN.DE



Hamburger Abendblatt

Fairmont
HOTEL VIER JAHRESZEITEN
HAMBURG

desas
Agentur für Medienkommunikation

Großer Gourmet Preis Hamburg 2016

präsentiert von



9. Oktober 2016 um 18.00 Uhr
im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten
Neuer Jungfernstieg 9 -14 · 20354 Hamburg



Menü Großer Gourmet Preis Hamburg

Zum Aperitif

**Cara Royal Garnele „roh & gebacken“
mit Rettich, Limettenkaviar & geeister Alge**
*Matthias Stolze, Yachthafen Residenz, Hohe Düne
Champagner Moët & Chandon Brut Imperial, Frankreich*

Vorspeisen

**Roh mariniertes Loup de Mer
mit Avocado, Limette & Korianderkresse**
*Thomas Martin, Jacobs Restaurant im Hotel Louis C. Jacob, Hamburg
2014 Chardonnay, R Collection, Raymond, California*

Schaumsuppe von Steinpilzen mit Langoustine
*Christoph Rüffer, Restaurant Haerlin, Hamburg
2013 Field Blend, R Collection, Raymond, California*

In den Küchenbereichen

**Rehbockrücken mit Malz
geröstetem Sellerie & Preiselbeeren**
Christoph Rüffer, Restaurant Haerlin, Hamburg

**Lachs mit Passionsfrucht-Hollandaise
Reiscreme & Chanponzu**
Kevin Fehling, Restaurant The Table, Hamburg

**Saibling „lauwarm temperiert“
mit Meeresaromen, Yuzu, Muschelsud**
Karlheinz Hauser, Restaurant Seven Seas, Hamburg

Menü Großer Gourmet Preis Hamburg

**Veganer Demeter Rotkohl von Schoofs Hof mit krosser Vierländer Ente
gebackenen Entenherzen & Finkenwerder Herbstprinz**
Heinz-Otto Wehmann, Restaurant Landhaus Scherrer, Hamburg

**Variation von der Topinambur, Salat, Schaum
Chips mit Mandelcrème & Arganöleis**
Wahabi Nouri, Restaurant Piment, Hamburg

Austernbuffet
Hummer Pedersen, Hamburg

Kaviarstation
Altonaer Kaviarimport, Hamburg

Dessert

**„Waldspaziergang“ – Waldaromen
mit Altländer Apfel & Buchweizen**
Christian Hümbts, Haerlin Patisserie, Hamburg

Käsebuffet
Maître Antony, Vieux Ferrette, Frankreich

Feine Pralinen- & Schokoladenvariationen
Confiserie Sprüngli, Zürich, Schweiz

Weine – Ausschank in den Küchenbereichen

Highlight:

2014 „The Sheriff“, Buena Vista, Sonoma County, California

Flying:

2015 Jahreszeiten Cuvée, Qualitätswein trocken, Wittmann, Rheinhessen

2015 Jahreszeiten Cuvée, Pinot Noir Qualitätswein trocken, Kessler, Pfalz