

Wir danken unseren Partnern:

---



# Großer Gourmet Preis

Niedersachsen 2016

präsentiert von



4. September 2016 um 17.00 Uhr  
im Steigenberger Hotel Remarque Osnabrück  
Natruper-Tor-Wall 1 · 49076 Osnabrück



Ihr direkter Link zu den teilnehmenden Köchen:

aqua



[www.restaurant-aqua.de](http://www.restaurant-aqua.de)

STEIGENBERGER  
HOTEL REMARQUE  
OSNABRÜCK



[www.osnabrueck.steigenberger.de](http://www.osnabrueck.steigenberger.de)

Ole Deelee  
HOTEL · RESTAURANT



[www.ole-deelee.com](http://www.ole-deelee.com)

Badhotel Sternhagen



[www.badhotel-sternhagen.de](http://www.badhotel-sternhagen.de)

FRIEDRICH FRANZ  
RESTAURANT  
by Ronny Siewert



[www.grandhotel-heiligendamm.de](http://www.grandhotel-heiligendamm.de)

TOM WICKBOLDT  
RESTAURANT



[www.restaurant-wickboldt.de](http://www.restaurant-wickboldt.de)

la vie



[www.restaurant-lavie.de](http://www.restaurant-lavie.de)

Die QR-Codes führen mit einem Smartphone direkt zur Webseite der Restaurants.

## Menü Großer Gourmet Preis Niedersachsen 2016

### Amuse-Bouche

Blumenkohl | Schwarzbrot | Hummer  
Kalbsbries | Vanille | Erbsencreme  
Geräucherter Thunfisch | Süßkartoffel | Avocado  
*Andreas Klatt, Steigenberger Hotel Remarque, Osnabrück*  
*Champagner Ayala Cuvée Witzgmann*

### Tatar vom dänischen Kaisergranat | Kalamansi-Gel | Vichysoise | Schmand

*Tom Wickboldt, Romantik Hotel Esplanade, Heringsdorf | Usedom*  
*2015 Weißburgunder Löss, Weingut Manz, Rheinhessen*

### Borschtsch | Kaviar | Schmand | Kalbsherz | Rote Beete

*Benjamin Gallein, Restaurant Ole Deelee, Burgwedel*  
*2014 Sauvignon, Weingut Schreckbichl, Südtirol*

### Steinbutt | Paprika | Olive | Zitrone

*Marc Rennhack, Restaurant Sterneck im Badhotel Sternhagen, Cuxhaven*  
*2015 Pinot Gris, Weingut Emil Boeckel, Elsass*

### Bresse-Taube | fruchtige Champignoncreme | kandierter Pekannuss-Crunch Waldpilze | Cassis-Rettich

*Ronny Siewert, Restaurant Friedrich Franz, Grand Hotel Heiligendamm*  
*2015 Spätburgunder trocken, Weingut Feth-Wehrhof, Rheinhessen*

### Tranche vom Rinder-Onglet | gepickelte Beete | Aubergine Sojastaub & Koriander-Mayonnaise

*Sven Elverfeld, Restaurant Aqua im The Ritz-Carlton, Wolfsburg*  
*2013 Petit Bourgeois Cabernet Franc, Weingut H. Bourgeois, Loire*

### Chocolate Ivoire 37% | Babananas | Koriandersaat | Coulis aux Tomate

*Thomas Bühner, Relais & Châteaux Restaurant La Vie, Osnabrück*  
*2014 Cuvée de Soleil, Weingut Chiroulet, Gascogne*