

# Großer Gourmet Preis 2019 Grand Finale

präsentiert von



24. November 2019  
Parkhotel Bremen  
Im Bürgerpark 28209 Bremen

Amuse-Bouche

Loup de Mer | Grünkohl | Kürbis | Merquez  
**Sebastian Oppermann**, Parkhotel Bremen  
Champagner Jacquart von „MS EUROPA“  
Rügener Insel-Bier

~~~~~

Gänseleber | Nüsse | Cox-Apfel | Cassis-Ingwer | Topinambur-Sorbet  
grüner Pfeffer | Herbsttrüffel

**Ronny Siewert**, Restaurant Friedrich Franz, Grand Hotel Heiligendamm  
2016 Traminer Aromatico Friuli Colli Orientali DOC, Weingut Sirch, Fiaul, Italien

Jacobsmuschel | Lauch Alge | Kaviar

**Christian Scharrer**, Restaurant Courtier, Grand Village Resort & Spa am Meer, Weissenhaus  
2017 Greco di Tufo, Feudi di San Gregorio, Kampanien, Italien

Tintenfisch | gesalzene Sardellen | Algensalat | zarter Sonnenblumenkern-Eintopf

**Andreu Genestra**, Restaurant im Hotel Predi Son Jaumel, Capdepera, Mallorca  
2018 Sincronia Blanc, Mesquida Mora, Mallorca, Spanien

Schweinekinn | Roscoff-Zwiebel | Rauchpüree | Birnenjus | Majoran

**Hendrik Otto**, Restaurant Lorenz Adlon Esszimmer, Hotel Adlon Kempinski, Berlin  
2016 Spätburgunder trocken, Katharina Wechsler, Rheinhessen, Deutschland

Rehrückenfilet im Sud winterlicher Aromen

**Thomas Bühner**, Chefs Academy, Osnabrück  
2016 Dao Tinto Quinta da Pellada Canicas, Alvaro Castro, Dao, Portugal

~~~~~

Pre-Dessert

Olivengelee | Vermouth-Zitronenmyrte | Pralin-Feuillantine  
Kilian & Close, Schokoladen-Manufaktur, Waren/Müritz

Dessertbuffet

**Sebastian Oppermann**, Parkhotel Bremen