

»Die Ente vom Lehel«



Silvestermenü
im Arabella Sheraton Grandhotel, München

für die schönste und längste Nacht des Jahres bietet das Luxushotel einen unvergesslichen Silvesterabend mit Büfett (159 Euro) oder ein 6-Gänge-Gourmet-Menü, kreiert von THOMAS KNAB, dem Küchenchef im bekannten Restaurant »Ente vom Lehel«.

MARKUS DILGER, weitgereister und erfahrener Sommelier, hat dazu ein paar Schätze aus seiner Weinsammlung als korrespondierende Weine zum Silvestermenü ausgewählt und beschrieben:



Und diese Köstlichkeiten erwarten Sie:

Champagner Jacquart, Brut

1. Gang

Amuse Bouche

Weinempfehlung

2004 Rudesheimer Berg Schloßberg Riesling Spätlese Weingut Leitz, Rudesheim, Rheingau, Deutschland

Kleine Weinkunde

Die Königin der Weißweine gedeiht nirgendwo facettenreicher als in Deutschland. Dass ein Riesling mit 7 % Alkohol ein solches Fruchtbouquet versprühen kann, merkt man nur, wenn man diesen Wein verkostet hat. Auf einem mineralischen Boden gewachsen, von einem der besten Winzer des Rheingaus gelesen wird der Wein Sie bei dieser Speisen-Kombination beeindrucken.



2. Gang

*Gänseleber an Koriander-
Apfel-Coulis*

Weinempfehlung

2005 Chardonnay »Lesca« De Wetshof Estate, Robertson, Südafrika

Kleine Weinkunde

Ein filigraner Chardonnay aus der kühlen Weinregion Robertson in Südafrika. Obwohl er teilweise im Barrique ausgebaut wurde, ist er ungewöhnlich harmonisch, besitzt einen zarten Schmelz und ist geprägt von einer feinen Säure. Seine exotischen Aromen erinnern an Ananas, Limonen und Pfirsich. Ein Chardonnay, der eine mediterrane Küche unterstützt, aber auch »solo« großen Spaß bereitet.

3. Gang

Cassoulet vom bretonischen Hummer mit Kaninchenrücken im Brioche

4. Gang

Involtini vom Steinbutt und Thunfisch an geräucherter Calamarijus

Weinempfehlung

2003 Pinot Noir »Galpin Peak«, Bouchard Finlayson, Walker Bay, Südafrika

Kleine Weinkunde

Wenn ein französischer und südafrikanischer Winzer sich zusammentun – was kommt dabei heraus? Einer der besten Pinot Noirs Südafrikas. In der kühlen Region Walker Bay finden die Reben ähnliche Voraussetzungen wie im Burgund. Seinen filigranen, würzigen Charakter, den der Wein beim Ausbau aus dem Barrique erhalten hat, unterstützt die vielseitige Aromenpalette. Sie werden bei diesem Wein rote Beeren, Gewürze, Rauch und eine immer noch prägnante Säure verspüren.

5. Gang

Konfitiertes Kalbsfilet mit Bellotta-Frühlingsröllchen auf Steinpilzen

Weinempfehlung

2003 Chenin Blanc »Late Noble Harvest«, Asara, Stellenbosch, Südafrika

Kleine Weinkunde

Einer der ungewöhnlichsten Weine Südafrikas! Chenin Blanc, eine Rebsorte, die an der Loire beheimatet ist, bringt normalerweise Alltagsweine hervor. Dieser Wein wurde jedoch erst gelesen, nachdem die Trauben einen rosinenartigen Zustand angenommen haben. Was dieser edelsüße Wein im Glas hervorbringt, lässt jedes Dessert und jeden Käse zum Höhepunkt eines Menüs werden.

6. Gang

Gratinierter Ziegenkäse mit Tannennadelhonig

*Exotische Dessert-Fontäne
Petit Fours*



Aperitif um 18.30 Uhr,
Menübeginn um 19 Uhr

Live-Entertainment zum Dinner

Preis pro Person:

- inkl. Champagner zum Empfang und um Mitternacht, 189 Euro

- inkl. erlesene Weine, Mineralwasser und Kaffee, p. P. 229 Euro

Fragen und Reservierungen täglich von 10.00 bis 20.00 Uhr unter

Tel. 089/92 64 86 86 • Fax: 089/92 64 86 99

E-Mail:

festbuero.grandhotel@arabellasheraton.com

Fotos: Grandhotel Arabellasheraton

Genießen in seiner schönsten Form

Das ArabellaSheraton Grand Hotel München präsentiert ein neues gastronomisches Highlight: das BACCO Wine & Cigars bietet eine Auswahl edelster Tropfen, exzellenter Zigarren und – für den kleinen Hunger – internationale Gourmet-Tapas.

Ausgestattet mit einem begehren gläsernen Weinklimaschrank und eingebauten Zigarrenhumidoren in raffiniert edler Innenarchitektur lädt das BACCO ein, einen anregenden Abend zu zweit zu erleben oder in aller Ruhe einfach entspannt zu lesen. Sommelier Markus Dilger berät fachkundig in Weinfragen und weist in die hohe Kunst des Zigarrenrauchens ein.

**BACCO Wine & Cigars im ArabellaSheraton Grand Hotel München**

Arabellastr. 6, 81925 München

Reservierungen unter 089/92 64 81 10 bei Sommelier, Markus Dilger

Öffnungszeiten: Täglich von 17.00 bis 1.00 Uhr