



# Spanien meets Spreewald

High5 und Pinie

unser Menü zu den Kochsternstunden 2019

Als Location-Sieger der Kochsternstunden 2018 gehen wir diesmal mit Spitzenkoch Jörg Thiele (41) aus dem Spreewald ins Rennen. Er arbeitete auf Sylt, in Berlin, auf Mallorca, war Finalteilnehmer bei „The Taste“ und drei Jahre Küchenchef im Hotel „zur Bleiche“. Jörg hat für uns ein Fünf-Gänge-Menü der Extra-Klasse kreiert, zu dem wir eine Top-Wein-begleitung reichen. Während der Kochsternstunden gibt es unser Menü jeden Mittwoch und Donnerstag. Einlass ist 18:30 Uhr, Menübeginn 19:00 Uhr. Exklusiv für jeweils nur 16 Personen. Tickets zum Preis von 119,00 € erhalten Sie über: [www.kulinarische-ermittlungen.de](http://www.kulinarische-ermittlungen.de).

## Unser Menue

### ★ Besos desde la cocina

- ★ Bio-Spreewaldkalb | Miso | Schwarzwurzel | Zwiebel
- ★ Gazpacho | Süßwasserblasen | Seeigel | Mallorca-Mandel
- ★ Jacobsmuschel | Schneckenleber | Algen | Avocado
- ★ Secreto | Bellota-Schinken | Langustino | spanisches Risotto
- ★ Crema Catalana | Maulbeeren | Blattgold

### ★ Naschereien vom Baum

## Unsere Weinbegleitung

- ★ Champagne Louis Roederer Premier brut
- ★ Kiedricher Turmberg Riesling erste Lage | Robert Weil - Rheingau
- ★ Sherry Almacenista Manzanilla | Emilio Lustau - Andalusien
- ★ Acustic Blanc | Garnacha Blanca | Acústic Celler - Montsant
- ★ Roda I Reserva Rioja | Bodegas Roda - La Rioja
- ★ Quinta dos Malvedos 2001 | Vintage Port - W.&J. Graham's

