

---

## SUPPER CLUB | COLORS OF FOOD | 2023.2

Samstag, 21. Oktober 2023

---

### Menü & Weinbegleitung:

Rote-Bete-Wasabi Terrine mit geräuchertem Aal und Haselnuss

2022 Neustadt "V" Riesling | VDP. Ortswein trocken

Shiitake-Dashi mit Pilz-Tofu-Spitzkohl-Wantan

2021 Herrenletten Weissburgunder | VDP. Erste Lage trocken

Kabeljau mit Curry-Kürbispüree, eingelegtem Kürbis, Spinatemulsion, Lotus und Miso Beurre-Blanc

2020 Haardt Scheurebe | VDP. Ortswein trocken

Geschmorte Rinderschulter mit Ras-El-Hanout Jus, Blumenkohlpüree, geröstetem Blumenkohl, Granatapfel und Vanille Möhren

2021 Neustadt "V" Spätburgunder | VDP. Ortswein trocken

Cheesecake Brûlée mit Pumpkin Spice Eis, Amarettini Crumble und Blaubeerkompott

2022 Gimmeldingen Riesling Kabinett | VDP Ortswein feinfruchtig

**Initiator und Veranstalter:** Colors of Food | **Musikalische Begleitung:** Heiko Duffner (Gitarre)



