



MARIO LOHNINGER,
»micro« und »silk« in Frankfurt



DER WEIN 2005 Würzger Würzegarten Riesling Beerenauslese, Weingut Karl Erbes, Mosel.

Ausgezeichnete Balance von würzig und spritzig, Duft von Mineralien, Stein, Cayenne-Pfeffer und Kräutertee; leider mit einem zu kurzem Abgang von Apfel- und Birnenkompott.

DAS GERICHT 3-Stunden-Bio-Ei, Muskat Kürbis Gnocchi & Kürbissessig-Schaum.

DER WEIN 2005 Hattenheimer Nussbrunnen Riesling Beerenauslese, Weingut Balthasar Ress, Rheingau.

Sehr schöne Noten von Mango, Honigmelone und Kürbis. Mit einer kräftigen Süße von karamellisierter Wallnuss.

DAS GERICHT Miso Bio Lachs, Shiitake, Orangenragout & Citrus Marinade.

DER WEIN 1989 Forster Ungeheuer Riesling Beerenauslese, Weingut Reichsra von Buhl, Pfalz.

Der Wein ist sehr fruchtfortgeschritten reifem Apfel und getrockneten Rosiner Mit Benzinnoten, die leider auch am G men sehr stark zu schmecken sind.

DAS GERICHT Rehrücken, grüne Tomachutney, Steinpilze & Powidl.



HANS HAAS, »Tantris« in München

DER WEIN 2004 Trockenbeerenauslese Nr.6, Kracher, Burgenland.

Die Konzentration und dichte Ansammlung von den Geschmackskomponenten Honig, Karamell und Krokant bilden eine perfekte Balance zu diesem Dessert.

DAS GERICHT Krokant-Tartelette mit glacierten gelben Pfirsichen und Karamell-Honigeis.

DER WEIN 2002 Sauvignon Blanc Trockenbeerenauslese, Weingut Franz Heiss, Burgenland.

Leicht erdige Duftkomponenten verbunden mit Röstaromen von Nüssen, Mandeln und Kartoffeln ergeben eine harmonische Verbindung mit dem süßlichen Topinambur und erdigen schwarzen Trüffeln.

DAS GERICHT Topinamburpüree mit gebratener Gänseleber und Perigord

DER WEIN 2005 Riesling Beerenauslese Ihringer Winklerberg, Weingut Dr. Hegl, Kaiserstuhl.

Die frische und lebendige Säure diese Rieslings harmoniert perfekt mit dem gentopfen, der leicht säuerlich und das Chutney frucht exotisch schmeckt

DAS GERICHT Frischer Ziegentopfen n Kürbis Chutney und Ingwer.