



Wine & Dine @ Goldmund's

Fine Dining im Literaturhaus Frankfurt
5-Gänge-Menü mit Kaviar-Verkostung
und Präsentation der Rieslinge des Weinguts
Jakob Jung mit GG-Jahrgangsvertikale

Im edlen, blauen Salon des Literaturhauses Frankfurt veranstalten wir am Mittwoch, 29.05., (vor dem Feiertag Christi Himmelfahrt) ein Genussevent besonderer Art. Die Küche des renommierten Restaurants Goldmund (www.goldmund.de) wird uns ein genussreiches 4-Gänge-Menü im einzigartigen Ambiente des Literaturhauses kredenzen.

Als 5. Gang wird uns der Verkaufsleiter des Kaviarimporteurs Aquatir (www.caviar-aquatir.de), Serghey Lainer, 3 Kaviarsorten – bis hoch zu Beluga – zur Verkostung vorstellen und die Produktion dieses Kaviarbetriebes erläutern. Dies ist eine Kaviarqualität, wie man sie in der deutschen Gastronomie ganz selten erleben kann.

Als weiterer Gast des Abends wird uns Alexander Jung von dem renommierten Weingut Jakob Jung (www.weingut-jakob-jung.de) seit 1799 im Rheingau neben einem Winzersekt zur Begrüßung und einer Riesling-Auslese zum Dessert eine Jahrgangsvertikale von 8 Rieslingen aus ausgesuchten Top-Jahrgängen von 2008 – 2017 seiner Spitzenlagen SIEGELSBERG und HOHENRAIN als Große Gewächse (höchste Rieslingqualität) teils aus Großformat-Flaschen, Magnum und Doppelmagnum, präsentieren.

Wann: Mittwoch, 29.05.2019, Beginn: 19:30
(Der Tag vor dem Feiertag Christi Himmelfahrt)

Wo: Literaturhaus Frankfurt, Schöne Aussicht 2, 60311 Frankfurt
(An der Ignatz-Bubis-Brücke, Frankfurter Seite)

Kosten: 145,- Euro pro Person für Menü inkl. Kaviarverkostung,
10 Weinen, Wasser und Kaffee

Anmeldung: info@my-2.de Anmeldeschluss 14. Mai 2019.
Um frühzeitige Anmeldung wegen der begrenzten Teilnehmerzahl wird gebeten. Dies ist ein privates, nicht kommerzielles Event.
Der Kostenbeitrag ist im Vorfeld nach Anmeldung zu entrichten.



Das Menü des Abends:

Get together Apéritif

Frühlingssalat mit Kirschtomate, grünem Spargel und Gartenkresse

Kaviarpräsentation: Sterlet, Hybrid Beluga-Sterlet, Beluga Malossol

Karotten-Ingwer-Bisque mit Thymian-Butter-Croutons und Bergblüten

Kalbssteak mit Morchelrahm und Karotten-Kartoffel-Püree, oder

Vegetarische Alternative im Hauptgang:

Hausgemachte Tagliolini in Trüffel-Nage mit echtem Périgord Trüffel
und altem Parmesan

Schokoladentrüffelparfait mit Vanilleschaum

