

**FINE FOOD DAYS**  
— C O L O G N E —

## **Menü Closing Night**

08. September 2019

1. Gang

**maiBeck FÜR Dich & Ox & Klee**

Jan Maier / Tobias Becker / Daniel Gottschlich  
Lachsforelle von Denis Hahn / ungestopfte Gänseleber /  
Spaghetti-Kürbis / Herzblattsalat

2. Gang

**Restaurant Gut Lärchenhof & Restaurant Maximilian Lorenz**

Torben Schuster / Enrico Hirschfeld & Maximilian Lorenz  
Gedämpfter Zander / gepickeltes Gemüse /  
Sud von Eifeler Tomaten und Nektarinen

3. Gang

**Althoff Grandhotel Schloss Bensberg & Hyatt Regency Köln**

Marcus Graun / Johann Mitterlechner  
Caviar d'Aquitaine / Kartoffelpüree / Schnittlauchbutter

4. Gang

**KölnSKY & Excelsior Hotel Ernst**

Sönke Höltgen / Mirko Gaul  
Duett vom bergischen Ochsen  
Filet / Mangold-Sellerie Praline / Mangold Kim-Chi / Brombeer-Jus  
Ragout / Espuma vom gerösteten Sellerie /  
gerösteter Buchweizen mit Roter Beete

5. Gang

**Restaurant Maître im Landhaus Kuckuck & Restaurant La Societé**

Erhard Schäfer & Grischa Herbig  
Himbeervariation / warm und kalt / Himbeercrumble /  
Valrhona Borkenschokolade