

FINE FOOD DAYS
— C O L O G N E —

Menü GalaDinner & Awards

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