

FINE FOOD DAYS
— C O L O G N E —

Küchenparty

31. August 2019

KölnSKY

Geflämmte Argentinische Rotgarnele / DimSum vom US Beef / Yuzu-Trüffel Espuma / gepuffter Buchweizen

taku*

Gebeizter und geräucherter Saibling mit Buttermilch, Quinoa und japanischem Bergpfeffer

Maximilian Lorenz*

Fischbrötchen: Aal, Kraut, Dill und Zwiebel

Ox & Klee**

Auster / Kalbsherz / Fichten-Beeftea / Sumacmayo

Grandhotel Schloss Bensberg | Trattoria Enoteca

Handgemachte Trüffel-Tortellonis / Sangiovese-Butter / Büffelricotta / Pistazien / Treviso

maiBeck*

Nacken-BBQ und Zunge vom Salzwiesenlamm / Tomate / gegrillter Lauch von Helmut Hartmann

Hyatt

Knuspriger Schweinebauch und Soja lackierter Thunfisch / gepuffter Amaranth / Erbsencreme

Maître*

Pilzraviolo auf Selleriemousse mit gebratener BIO Entenstopfleber

Gut Lärchenhof*

Indische Banane - geröstete weiße Schokolade, Ingwer und Madras Curry

La Société*

Eberesche / Mate / Gin / Schafgarbe

Wolkenburg

Kalamansi / Pistazie / Ziegenmilch vom Vulkanhof / Himbeere

Frische Paradis

Mozzarella (Büffel) / Tomate / Pesto / Basilikumkresse / Brotchip
Lachs / Thunfisch / Wakame / Limonen-Wasabimango / Sesam