

Schlemmerwoche 2019 | Draiser Hof | Weingut Baron Knyphausen

Die Kochwerkstatt Wiesbaden mit neuem Foodkonzept.

Auch im Jahr 2019 wird die Kochwerkstatt Wiesbaden wieder das Pop-Up Restaurant im gutsHAUS übernehmen. Neben den spannenden und zum Teil neuen Projekten auf dem Draiser Hof, kann zur Schlemmerwoche wieder in den Räumen gespeist werden, welche normalerweise nicht für jeden zugänglich sind.

Mit unserem neuen Foodkonzept Fusion Pogo, rücken wir ein ganzes Stück weit ab von unserem bisherigen Verhaltensmuster. Dieses Mal möchten wir uns in der weiten Welt bedienen, von allem nur das Beste auswählen und auf unsere ganz eigene und durchaus spezielle Weise interpretieren.

Extraordinär, auffallend und unkonventionell sind wohl die passenden Adjektive für unsere Herangehensweise. Gastro Entrepreneur Bernd Zehner verspricht ein kunterbuntes Kaleidoskop der kulturellen Einflüsse. Manches gewagt aber stilsicher und manches auch provokativ aber unaufgeregt.

Gepaart mit den Spitzenweinen des Weinguts Baron Knyphausen, welche durch Frederik zu Knyphausen selbst ausgewählt werden, versprechen wir höchste aber nicht alltägliche Gaumenfreuden.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und insbesondere darauf, unsere Lieblingsgerichte aus der ganzen Welt servieren zu dürfen.

Frei nach dem Motto "Fortes fortuna adiuvat" heißen wir Sie herzlich Willkommen!

Frederik zu Knyphausen & Bernd Zehner

Reservieren Sie hier Ihr Ticket und sichern Sie verbindlich einen Platz im gutsHAUS

Hier finden Sie unsere Speisekarte zur Schlemmerwoche 2019 auf dem Weingut Baron Knyphausen, Eltville Erbach:

Pop-Up Restaurant zur Schlemmerwoche 2019

Pop-Up Restaurant zur Schlemmerwoche 2019

Schlemmerwoche 2019

Baron Knyphausen | Kochwerkstatt Wiesbaden

Bitte wählen Sie Ihr Menü:

3 Gänge – 39,- €

4 Gänge – 49,- €

5 Gänge – 55,- €

6 Gänge – 59,- €

Vorspeisen:

Ceviche vom Hiramasa Kingfish
Koriander | Chili | Limette

○

Freestyle Platte
Hummus | Baba Ganoush | Falafel | Gemüse | Taboulé

○

Laab Nua
Thai Salat | Rindfleisch | gerösteter Reis

○

Grilled Caesar Salad
Römersalat | Maishähnchen | Parmesan

Zwischengerichte:

Tagliolini
Hausgemachte Nudeln | Trüffel

○

Land & See
Gegrillter Spargel | Garnelen | Bärlauch

Hauptgerichte:

Geschmorte Ochsenbacke
Spätburgunder | Sellerie | Karotten

○

Gegrilltes Rinderfilet
Kartoffelgratin | Speckbohnen

○

Thunfischsteak
Artischocken | Oliven | Pommes carrées

○

Yu Xiang Qie Hua
Kantonesische Aubergine | Knoblauch | Duftreis

○

Dessert:

Crème Brûlée
Tonkabohneneis

○

Panna Cotta
Erbeeren

○

Ursprung Käseauswahl
Krustenbrot | Frucht Chutney