

# *„Magie & Genuss“*

*mit*

*Stefan Alexander Rautenberg*

## *„Zauber & Show“*

*Spargelschaumsuppe mit Zitronengras  
und Tatar vom Open Blue Cobia*

*\*\*\**

## *„Die Magie des Fisches“*

*In Knoblauch und Kräutern  
gebratenes Doradenfilet  
auf Balsamico- Schnittlauchstampf  
und geschmolzenen Basilikum- Kirschtomaten  
dazu Rieslingschaum*

*oder*

## *„Der Genuss“*

*Sous vide gegarter Kalbsrücken  
mit Jus von der roten Zwiebel  
auf Shiitake Pilz- Zuckerschotengemüse  
und Tomatenpolenta*

*\*\*\**

## *„Die süße Genussmagie“*

*Marinierte Pfefferminz- Erdbeeren  
mit Topfen- Vanillemousse  
und karamellisiertem Müsli*

*Grünberg, 18. Mai 2019*

