

ERNTEDANKFEST IM COLOMBI HOTEL

ELSASS meets BADEN

STERNEMENÜ

Henrik Weiser

Küchenchef Zirbelstube Colombi Hotel

&

Alexander Tränkner

Küchenchef Bankett Colombi Hotel

& Team

KORRESPONDIERENDE WEINE

Serge Dubs

Sommelier Auberge de l'Ill Illhaeusern

&

Gerhard Mauerhan

ehem. Sommelier Colombi Hotel

COLOMBI HOTEL
Am Colombi Park | 79098 Freiburg

Reservierung und weitere Informationen
T: 0761 – 2106 218 | E: sales@colombi.de



Genießen für einen guten Zweck

42. Erntedankfest

5-Gänge Gourmetmenü
aus der Sterneküche des Colombi Hotels
und dazu
erlesene Weine & Sekte

Sonntag, 13. Oktober 2024
18.00 Uhr
Colombi Hotel



MENU

AMUSE BOUCHE

Tatar von der Schwarzwälder Färsé
Vichyssoise | Schnittlauch | Eigelbcreme | Belper Knolle



GEFLÄMMTER ELSÄSSER SAIBLING

asiatische Vinaigrette | Koriander
eingelegter Wassermelonenrettich



SAUTÉE VON BRETONISCHEM HUMMER & JAKOBSMUSCHELN

Hummerbisque
Kirschtomatenjus | Spinat
Basilikum | Sardische Gnocchi



FILET VOM WEIDEKALB

Rotweinessig-Schalottenjus
Herzbries | Kalbsbrust | Kohlrabi
Buchenpilze



GEEISTE CREME VON TAHITI VANILLE

Mango & Passionsfrucht in Texturen
Mangosorbet | Vanillecrumble

€ 260,00 PRO PERSON | DAVON € 50,00 SPENDE

– inkl. Getränke | Menüänderungen vorbehalten –