



GRAND HOTEL
HEILIGENDAMM

Großer Gourmet Preis Mecklenburg-Vorpommern 2013

Flying Amuse-Bouche

Pierre Nippkow aus der "Ostseelounge" des Strandhotel Fischlands in Dierhagen
Champagner Lanson Black Label Brut

~~~

### **Kalbstatar an einer Blumenwiese**

Ralf Haug aus der „Nixe“ sowie dem „freustil“ in Binz auf Rügen  
*2011 Grauburgunder Qba trocken, Weingut Bäder, Pfalz*

~~~

Zitronenrisotto mit Felsenaustern , Kaisergranat sowie Tintenfisch

Oliver Glowig des "Ristorante Oliver Glowig" Aldrovandi Villa Borghese in Rom
2011 Grauburgunder Qba trocken, Weingut Bäder, Pfalz

~~~

### **Petersfisch Indisch mit Gemüsecurry an gebackenem Ziegenfrischkäse und Poppadom**

Tillmann Hahn und Matthias Stolze aus „Der Butt“ der Yachthafenresidenz Hohe Düne  
*2011 Riesling „Rüdesheimer Kirchenpfad“, Weingut Josef Leitz, Rheingau*

~~~

Gebackenes Landei mit ungestopfter Gänseleber und Morcheln à la crème

André Münch aus dem „Gutshaus Stolpe“ in Stople
2010 Gentil, Domaine Hugel, Elsass

~~~

### **Dreierlei vom Rind Filet, Short Rib und Ochschwanz an geliertem Spargel mit Sauce Bernaise**

Ronny Siewert aus dem „Friedrich Franz“ des Grand Hotel Heiligendamm  
*2010 Rasteau, M. Chapoutier, Rhône*

~~~

Topfen mit Marille und Kernöl

Daniel Schmidthaler aus dem Restaurant „Alte Schule“ in Fürstehagen
Ivory Label Demi Sec Lanson