

Hier geht es
zum Menü



20. MÄRZ 2025

GENUSSREISE QUÉBEC, RHEINGAU & PFALZ

IM LEOPOLD RESTAURANT MIT STARKOCH ROLAND BAMBACH
UND GASTWINZER ANDREAS SPREITZER

18:00 Uhr Kellerführung mit einem Glas Sekt
19:00 Uhr Menübeginn

Roland Bambach, Starkoch aus Québec, zaubert ein Menü
inspiriert von der kanadischen Flora und Fauna.

Das Menü wird von feinen Weinen des Gastwinzers Andreas Spreitzer aus dem
Rheingau und von erlesenen Weinen von VON WINNING begleitet.

8-Gang Menü 145,00 € pro Person | Weinbegleitung 50,00 € pro Person

Ihre Reservierungsanfrage nehmen wir gerne unter
leopold@von-winning.de entgegen.



Wir bitten Sie, uns Unverträglichkeiten und Allergien bereits bei der Reservierung mitzuteilen. Kurzfristige Anpassungen am Abend selbst können wir leider nicht immer berücksichtigen.

Damit wir Ihren Abend optimal vorbereiten können, bitten wir um die Bestätigung der Personenzahl bis zum **17.03.25**

Leider mussten wir in den letzten Jahren immer wieder leere Tische verzeichnen. Um dies zu vermeiden, berechnen wir bei Nichterscheinen eine **No-Show-Gebühr von 70,00 €** pro nicht erschienener Person (ausgenommen Kinder).

Zur Reservierung bitten wir um die Angabe Ihrer Kreditkartendaten (Kartenummer, Kartentyp, Verfallsdatum).

Wir danken für Ihr Verständnis und freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!



MENU

VEGETABLE TATARE | GEMÜSE TATAR

Gewürze aus Quebecs Wäldern | Holunderbeerenkapern | Champagneressig
Wassermelonenrettich

DUCKTATARE ROYALE | ENTENTATAR ROYALE

Emulsion aus schwarzem Knoblauch und Dattel | gegrillte Pistazie | marinierte Pilze | Trüffel

SCALLOPS | JAKOBSMUSCHELN

Limette | Kaffir Limettenblätter & Koriander Sauce | Ahornsirupflocken

BERKSHIRE PORK BELLY | BERKSHIRE SCHWEINEBAUCH

Selleriepürée | Kanadische Gewürzpaste | Frühlingszwiebel
Ingwer – Soja Bouillon | Sweet Pepper Drops

CAMELIZED BUTTERNUT SQUASH BISQUE | KARAMELLISIERTE BUTTERNUSSKÜRBIS BISKUITCREME

Hummer Mi-Cuit | Schnittlauch | Estragonöl | Maisbrot | Hummerbutter

SOUS-VIDE PASTRAMI

Rotkohlpürée | Schwarzwurzel | Pumpernickel Croutons | marinierte Senfkörner

MASCARPONE MOUSSE

Grüner Apfel | Olivenöl | weiße Schokolade | Ahornsirup | Koriandersprossen

COFFEE & SURPRISE

MENU 145 € | WEINBEGLEITUNG 50 €