

Christians  Restaurant
GASTHOF GRAINER

Wir feiern 10 Jahre Michelin-Stern!

Genuss
Freunde
Sterne



Christiana

Liebe Gäste und Freunde meines Hauses,

Von März bis Oktober 2009 feiert Christians Restaurant das 10. Jahr seines Michelin-Sterns.

Seit 2000 leuchtet der Stern Jahr für Jahr über der Küche von Christian, der aus Anlass des Dezenniums nun großartige Kochkollegen, nach Kirchdorf einlädt, um mit ihnen zusammen begeisternde Menüs zu inszenieren. Erstklassige Weine und Schnäpse werden die jeweils sechs Gänge vervollkommen.

1990 eröffnete Christian F. Grainer das Restaurant mit 30 Plätzen im elterlichen Gasthof, in dem schon seit 1572 Gäste willkommen heißen werden. Bei großen Veranstaltungen erleben bis zu 200 Personen einen unvergesslichen Abend bei traditionellem Ambiente, erlesenen Weinen und exquisiter Küche. Im Restaurant erwartet die Gäste ein Überraschungsmenü statt klassischer Speisekarte sowie ein Weinbuch, das die Schätze des Weinkellers spiegelt.

Auszeichnungen

Michelin	1 Stern
Gault Millau	16 Punkte
Feinschmecker	2 F
Bertelsmann	3 Hauben
Varta-Tipp Küche	3 Diamanten
Schlemmer-Atlas	3 Kochlöffel



Christiane Eder, Peregrin & Christian F. Grainer

seit zehn Jahren dürfen wir uns nun schon am Glanz des Michelin-Sterns erfreuen. Der Erfolg meines Restaurants hat unzählige Seelen: Familie, Freunde, Mitarbeiter, Kollegen sowie Persönlichkeiten, die stets zum Wohl des Restaurants beigetragen haben. Vom ersten bis zum zehnten Stern gilt der Dank auch meinen Lehrmeistern, die mich auf meinem Weg unterstützten und mir immer noch gute Ratgeber sind.

Doch was ist ein noch so guter Koch ohne seine Gäste?
Sie sind es, die diesen Erfolg überhaupt ermöglichen.

Kochen ist eine Begabung, ein Geschenk so wunderbar wie die Kunst des Schauspielerns. Man muss sie – wie die Frau, die perfekt zu einem passt – hegen und pflegen. Es gibt im Leben wenig, das Menschen emotional so stark berührt und beeinflusst wie Liebe und Leidenschaft. Dies sind die Kräfte, die uns inspirieren, uns beflügeln.

Und schon deshalb bin ich dankbar, dass ich dieser Berufung gefolgt bin.

Herzlichst



Als Eckart Witzigmann 1994 zum „Koch des Jahrhunderts“ gekürt wurde, reihte er sich in die Riege der größten lebenden Köche ein. Diese Auszeichnung wurde außer ihm nur an drei andere, französische Meister verliehen. Bereits 1979 erhielt er als erster deutschsprachiger Koch die begehrten drei Sterne des Guide Michelin und die New York Times nannte ihn nicht von ungefähr den „Koch der Könige und Götter“ – die Liste der von ihm bekochten Würdenträger und Persönlichkeiten ist endlos.

Heute ist er außerdem Herausgeber des Feinschmecker-Magazins Apéro und Professor an der schwedischen Universität Örebro, der einzigen staatlichen Gastronomie-Universität Europas. An der dortigen Restaurant-Akademie führt Witzigmann den Titel „Professeur de la Cuisine“ und er ist zudem Präsident der Deutschen Akademie für Kulinaristik.

www.eckart-witzigmann.de

Der Maitre Andreas Mayer setzt kulinarische Akzente mit ungewöhnlichen Aromen und neuen Kompositionen – er kreiert aus allem eine kulinarische Köstlichkeit. Innerhalb weniger Jahre kochte sich der Witzigmannschüler an die Spitze der österreichischen Küche und ist sicherlich eines der großen Talente der internationalen Gourmet-szene. A la Carte kürte ihn als Aufsteiger 2006 und vom 5**** Bertelsmann Guide Essen & Trinken wurde er als „Koch 2007 für Österreich“ geehrt.

Auszeichnungen

Michelin	2 Sterne
Gault Millau	17 Punkte
Feinschmecker	4 F
Bertelsmann	4 Hauben
Varta-Tipp Küche	3 Diamanten
Schlemmer-Atlas	4 Kochlöffel

MAYER's Restaurant - Schloss Prielau

Zell am See
Fon +43 - 6542 - 72 91 10
info@schloss-prielau.at
www.schloss-prielau.at

Champagner

Vranken-Pommery

Weine

Alpina Burkard Bovensiepen

Weinmoderation durch

August F. Winkler

Schnäpse

Destillate Siegfried Herzog

Wasser

Apollinaris Selection

Kaffee

Spezialitäten von Nespresso



Sonntag - 22. März 2009 - 19 Uhr

Champagne Pommery

2005 Eitelbacher
Karthäuserhofberg
Riesling Auslese

2006 Weißburgunder
Spätlese trocken
(Ökonomierat Rebholz)

2005 Montée de Tonnerre
Chablis Premier Cru
Magnum (Billaud-Simon)

2004 Chardonnay
Ridge Monte Bello

1990 Cabernet Fratta Breganze
Magnum (Maculan)

1989 Château Rieussec
Premier Cru, Magnum

Amuse Bouche

Christian F. Grainer

Chatreuse von der Wachtel und Gänseleber
mit Frühlingsalat, Thaispargel und gefüllte Wachtelkeulen

Eckart Witzigmann

Trüffel gespicktes Kalbsbries in der Schweinsblase gegart

Christian F. Grainer

Alpenlachs in klarem Kürbissud,
Muskatkürbisgemüse und gelbem Paprikamousse

Andreas Meier

Flusskrebse auf Kalbskopfravioli mit Kohlrabi-Senfcreme und Krebsauce

Eckart Witzigmann

Rinderfilet im Weißbrot mit gefülltem Selleriewürfel,
weißem Zwiebel, Champignon und glasierter Rote Beete

Andreas Meier

Pre-Dessert

Christian F. Grainer

Schokoladenmoussetorte mit Karamellcreme und Pistazieneis

Christian F. Grainer

Eckart Witzigmann & Andreas Mayer

Preis pro Person inkl. Champagner, Wein, Wasser, Kaffee, Schnäpse 249,- Euro



Nur Kräuter, keine Gewürze: Genau das ist die Grundlage seiner Küche. Der Spitzenkoch Michael Hoffmann mischt ursprüngliche Aromen zu immer neuen Verbindungen. Michael Hoffmann ist ein Koch, der seinen Gästen nichts vorsetzt, was er nicht zuvor bis auf den Grund durchdacht hätte. Er liebt die Einfachheit, Essen ist für ihn Philosophie, nicht Nahrungsaufnahme. Er gilt als einer der ambitioniertesten und innovativsten Köche und zählt zu den 50 besten Köchen Deutschlands.

Heute ist Michael Hoffmann Cuisinier und Inhaber des „Restaurant Margaux“ in Berlin. Stationen seiner Ausbildung waren unter anderem das Restaurant Aubergine in München und das Hamburger Hotel Vier Jahreszeiten. Zusätzlich lehrt er an der École Ferrandi de cuisine Française in Paris und sagt: „Gastronomie ist für mich kein Beruf, sondern Passion.“

Michael Hoffmann

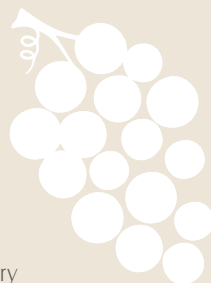
DER FEINSCHMECKER wählte in seiner Top Ten der Trendküchen 2008 das Margaux auf Platz 2 in Deutschland.

Auszeichnungen

Michelin 1 Stern
Gault Millau 17 Punkte
Feinschmecker 4 F
Bertelsmann 4 Hauben
Varta-Tipp Küche 3 Diamanten
Schlemmer-Atlas 4 Kochlöffel

Restaurant Margaux

Berlin
Fon +49 - 30 - 22 65 26 11
info@margaux-berlin.de
www.margaux-berlin.de



Champagner

Vranken-Pommery

Weine

Weingut Scherner-Kleinhanß
Christians Restaurant

Weinmoderation durch August F. Winkler

Schnäpse

Brennerei Hans Reisetbauer

Wasser

Apollinaris Selection

Kaffee

Spezialitäten von Nespresso

Sonntag - 19. April 2009 - 19 Uhr

Champagne Pommery

2007 Dalsheimer Bürgel
Riesling Spätlese

2008 Monsheimer Rosengarten
Grauburgunder Qualitätswein

2007 Nieder-Flörsheimer Goldberg
Riesling 4 Alte Reben, Spätlese

2007 Dalsheimer Sauloch
Weißer Burgunder, Spätlese

2006 Cuvée J Qualitätswein
1997 Château La Mission Haut Brion
Cru Classé

2007 Nieder-Flörsheimer Frauenberg
Ortega Trockenbeereauslese

Amuse Bouche

Christian F. Grainer

Salat Nicoise – Interpretation Margaux

Michael Hoffmann

Wachtel auf Berglinsen und Trüffel

Christian F. Grainer

Karotten-Serranoschaumsuppe mit Jakobsmuschel

Christian F. Grainer

Kabeljau unter Krustentiergelee auf Nußbutterstampf

Christian F. Grainer

Gedünstete Lammschulter mit Pfefferminze und Paprika serviert mit glacierten Gurken in Pergament

Michael Hoffmann

Le Dessert Voyage

Michael Hoffmann

Preis pro Person inkl. Champagner, Wein, Wasser, Kaffee, Schnäpse 169,- Euro



Feinschmeckerherzen erobert die kreative, leichte, kräuterreiche Küche von Johannes King im Sturm. Er zelebriert klassische Küche mit regionalem Timbre – orientiert am Wechsel der Jahreszeiten – und bereichert sie durch kulinarische Kostbarkeiten des Meeres wie Fisch und Krustentiere. Aus marktfrischen Zutaten, aromatischen Gewürzen und duftigen Kräutern bereitet er ein Fest für alle Sinne.

Nach seiner Kochlehre absolvierte Johannes King Küchenstationen in Deutschland, Österreich und Frankreich, etwa bei Henry Levy in Berlin und Karl Schuhmacher in Wien-Oberlaa. Erste Auszeichnungen erwarb der damals 25-jährige als Chefkoch des Restaurants „Grand Slam“ in Berlin. Seit Sommer 2000 kocht er für die Gäste des Dorint Söl'ring Hofes auf Sylt Haute Cuisine mit einer frischen Prise Meer.

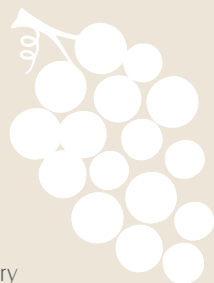
Johannes King

Auszeichnungen

Michelin 2 Sterne
Gault Millau 17 Punkte
Feinschmecker 3 1/2 F
Bertelsmann 4 Hauben
Varta-Tipp Küche 4 Diamanten
Schlemmer-Atlas 4 Kochlöffel

Söl'ring Hof

Rantum/Sylt
Fon +49 - 4651 - 83 62 00
info.soelringhof@dorint.com
www.soelring-hof.de



Champagner

Vranken-Pommery

Weine

Weingut Roman und Manfred Jäger
Christians Restaurant
Paulson Rare Wine

Schnäpse

Brennerei Hans Reisetbauer

Wasser

Apollinaris Selection

Kaffee

Spezialitäten von Nespresso



Sonntag - 10. Mai 2009 - 19 Uhr

Champagne Pommery

2005 Grüner Veltliner Smaragd
Ried Achleiten (Weingut Jäger)

1998 Riesling Smaragd
Ried Achleiten (Weingut Jäger)

2003 Chassagne-Montrachet
Morgeot (Domaine Ramonet)

1990 Château Les Ormes de Pez

1990 Château La Tour Haut Brion

1990 Château Beaucastel

2004 Riesling
Trockenbeerenauslese
(Weingut Jäger)

Amuse Bouche

Christian F. Grainer

Große Vorspeisen – Variation

Johannes King

Spargelsalat mit geräuchertem Königsseesaibling

Christian F. Grainer

Wachtel-Trüffel-Consommé unter der Blätterteighaube

Christian F. Grainer

Meeräsche auf Queller mit Sylter Meeresfrüchten

Johannes King

Schlemmerschnitte vom Reh á la King

Johannes King

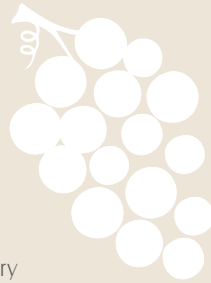
Pre-Dessert

Christian F. Grainer

Gratinierte Beeren an Buttermilchreis, süßem Basilikum und Champagner Schaum

Johannes King

Preis pro Person inkl. Champagner, Wein, Wasser, Kaffee, Schnäpse 199,- Euro



Die eine Seite von Franz Feckl ist gediegen. Damit ist die Konstanz seiner stets hohen Küchenleistung gemeint. Der Chef steht jeden Tag selbst in der Küche mit seinem Leitmotiv, „das Einfache besonders gut zu gestalten.“ Womit die zweite Seite angesprochen ist: die Kreativität. Auf der Karte findet man schwäbische Klassiker genauso wie finessenreiche, moderne Gerichte.

Auszeichnungen:

- Michelin 1 Stern
- Gault Millau 17 Punkte
- Feinschmecker 3 F
- Bertelsmann 4 Hauben
- Varta-Tipp Küche 3 Diamanten
- Schlemmer-Atlas 3 Kochlöffel

Landhaus Feckl

Ehningen
Fon +49 - 7034 - 23 77 - 0
info@landhausfeckl.de
www.landhausfeckl.de

Ralf Kutzner, Küchenchef und Hotel-direktor des Dresdner 5-Sterne-Hotels, verwöhnt seine Gäste mit leichter, an die Jahreszeiten angelehnter, klassisch französischer Küche, die auch mediterrane Aspekte enthält. 2008 erhielt das Team des „Caroussel“ dafür zum sechsten Mal in Folge den „Großen Gourmet Preis Sachsen.“ Im aktuell veröffentlichten Gault Millau Deutschland 2009 wird Ralf Kutzner als „Hotelier des Jahres“ geehrt.

Auszeichnungen:

- Michelin 1 Stern
- Gault Millau 17 Punkte
- Feinschmecker 2 1/2 F
- Bertelsmann 3 Hauben
- Varta-Tipp Küche 4 Diamanten
- Schlemmer-Atlas 3 Kochlöffel

Restaurant Caroussel im Relais & Château Hotel Bülow Residenz

Dresden
Fon +49 - 351 - 80 03 - 0
info@buelow-residenz.de
www.buelow-residenz.de

Champagner

Vranken-Pommery

Weine

Thomas Dutz – Italienische Weine

Schnäpse

Thomas Dutz – Italienische Weine

Wasser

Apollinaris Selection

Kaffee

Spezialitäten von Nespresso



Sonntag - 14. Juni 2009 - 19 Uhr

Champagne Pommery

2008 **Grisara**
(Roberto Ceraudo)

2002 **Doro Bè Passito**
(Roberto Ceraudo)

2008 **Grayasusi Etichetta Rame**
(Roberto Ceraudo)

2008 **Imyr**
(Roberto Ceraudo)

2004 **Brunello die Montalcino**
(Siro Pacenti)

Franciacorta Brut Rosé
(Cavalleri)

Amuse Bouche

Christian F. Grainer

Zweierlei vom Thunfisch auf Avocado-creme

Christian F. Grainer

Marinierte Gänseleber mit Zartbitter-Schokolade und Melonengelee

Ralf Kutzner

Gelbe-Linsen-Schaumsuppe mit gekräuterter Jakobsmuschel

Christian F. Grainer

Sockeye-Lachs im karamellisierten Gewürzsud mit Lauchravioli

Ralf Kutzner

Sommer-Reh im Ciabatta gebacken mit Wacholder-Limonen-Sauce, Pfefferkirschen und frischen Pfifferlingen

Franz Feckl

Pre-Dessert

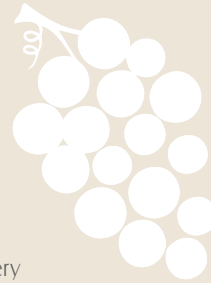
Christian F. Grainer

Feines von der Erdbeere

Franz Feckl

Franz Feckl & Ralf Kutzner

Preis pro Person inkl. Champagner, Wein, Wasser, Kaffee, & Schnäpse 169,- Euro



Der Stil des jungen Maitre Martin Herrmann ist eine kreative, immer wieder aufs Neue überraschende Verbindung aus Raffinesse und Bodenständigkeit. Ein Stil, der Einflüsse aus dem nahe gelegenen Frankreich, der Heimat der Haute Cuisine, weder leugnen kann noch will. Der mehrfach ausgezeichnete Koch lässt sich dabei von der Natur, den Düften und Farben zu immer neuen Kreationen inspirieren.

Auszeichnungen:

- Michelin 1 Stern
- Gault Millau 16 Punkte
- Feinschmecker 3 1/2 F
- Bertelsmann 3 Hauben
- Varta-Tipp Küche 4 Diamanten
- Schlemmer-Atlas 4 Kochlöffel

Relais & Château Hotel Dollenberg

Bad Peterstal
Fon +49 - 7806 - 780
info@dollenberg.de
www.dollenberg.de

Die originelle, leichte Gourmetküche von Bernd Werner setzt auf frische Produkte und fundiertes Fachwissen. Und natürlich eine große Portion Kreativität, denn der pfiffige und innovative Küchenkünstler zaubert höchst einfallsreich und kunstvoll seine kulinarischen Höhepunkte aus der französisch-badischen Küche auf die Teller. Als erster Deutscher überhaupt erhielt Bernd Werner bei der Europameisterschaft der Köche den begehrten „Innovationspreis“.

Auszeichnungen:

- Michelin 1 Stern
- Gault Millau 15 Punkte
- Feinschmecker 2 1/2 F
- Bertelsmann 3 Hauben
- Varta-Tipp Küche 3 Diamanten
- Schlemmer-Atlas 3 Kochlöffel

Hotel-Restaurant Schloss Eberstein

Gernsbach
Fon +49 - 7224 - 99 59 50
info@schlosseberstein.com
www.schlosseberstein.com

Champagner

Vranken-Pommery

Weine

Weingut Bernhard Huber
Weingut Duijn

Schnäpse

Destillate Siegfried Herzog

Wasser

Apollinaris Selection

Kaffee

Spezialitäten von Nespresso



Sonntag - 19. Juli 2009 - 19 Uhr

Champagne Pommery

2007 Malterdingen Bienenberg

Riesling Auslese
(Bernhard Huber)

2006 Weinkomposition „Malterer“

(Bernhard Huber)

2008 Blanc de Noir

(Jacob Duijn)

2005 Chardonnay Hecklinger

Schlossberg (Bernhard Huber)

2006 Spätburgunder Alsenhof

(Jacob Duijn)

2006 Spätburgunder Sternenberg

(Jacob Duijn)

2001 Spätburgunder „R“

(Bernhard Huber)

2005 Pinot rosé brut

(Bernhard Huber)

Amuse Bouche

Christian F. Grainer

**Feines von der Gänsestopfleber
mit Walnuss-Rosinenfüllung und Feigen-Kaffeechutney**

Martin Herrmann

Variation von Jakobsmuschel und Périgord-Trüffel

Christian F. Grainer

Erbenschaumsupperl mit bayerischen Flusskrebserl

Christian F. Grainer

**Seeteufel in Curryöl confiert auf weißen Chorizo Bohnen,
Pinienkernschmelze und Estragonschaum**

Bernd Werner

**Souffliertes Kalbsfilet auf Ochsenbackenragout
mit Sommertrüffel, Thymiangnocchi und jungen Kartoffeln**

Bernd Werner

Pre-Dessert

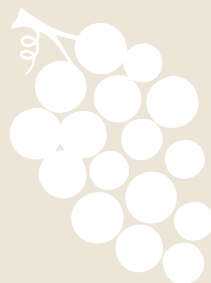
Christian F. Grainer

Kreation von badischen Himbeeren und Tahiti-Vanille

Martin Herrmann

Martin Herrmann & Bernd Werner

Preis pro Person inkl. Champagner, Wein, Wasser, Kaffee, & Schnäpse 169,- Euro



Etwas anderes als (alt-)bayerisches Essen kommt Wirt Rudi Färber, Leitfigur der bayerischen Küche und Wirtshauskultur in München, aus Prinzip nicht ins Haus. Einen Steinwurf vom Viktualienmarkt entfernt liegt sein traditionelles Wirtshaus. Ein absolutes Muss für den Liebhaber der typischen und ehrlichen Münchner Küche.

Der gelernte Koch, Metzger und Konditor bereitet heutzutage seltene Schmankerl zu: Kalbskopfbackerl gebacken, gefüllte Kalbsbrust, frisches Kalbsbries mit frischen Egerlingen und Kartoffelbrei oder ein Boeuf à la Mode mit Semmelknödel. Aus besten Produkten, täglich frisch, nach alten bayerischen Rezepten, ursprünglich und geschmackvoll.

Beim Sedlmayr
München
Fon +49 - 89 - 22 62 19

Der jung dynamische "Genießerland Bayern-Koch" Christian Mittermeier überzeugt mit seiner individuellen und authentischen Küche. Vorwiegend regionale Produkte, nach Lust und Laune zubereitet, sind die Basis von Mittermeiers „fränkischer Freestyle-Küche“. Die delikate verfeinerte fränkische Küche würzt er gekonnt mit einer Prise Italien und reichlich Fantasie. Die Villa Mittermeier wird heute als „Geheimtipp“ weit über die alten Stadtmauern hinaus gehandelt.

Auszeichnungen:

Gault Millau 15 Punkte
Feinschmecker 2 1/2 F
Bertelsmann 3 Hauben
Varta-Tipp Küche 3 Diamanten
Schlemmer-Atlas 3 Kochlöffel

Villa Mittermeier

Rothenburg o. d. Tauber
Fon +49 - 9861 - 94 54 - 0
info@mittermeier.rothenburg.de
www.mittermeier.rothenburg.de

Weine

Tauberhase
Weingut Scherner-Kleinhanß

Bier

Unertl Weißbier Haag
Graf Törring Brauereien Jettenbach

Schnaps

Unertl Weißbierschnaps

Wasser

Apollinaris Selection

Kaffee

Spezialitäten von Nespresso

Es spielt die Kirchdorfer Blasmusik.

bayerischer

Sonntag - 26. Juli 2009 - 10 Uhr

Zur Auswahl stehen:

Unertl Weißbier
aus Haag i. Obb.

Bierspezialitäten
(Graf Törring Brauereien)

2008 Tauberhase Rotling

2007 Blauer Spätburgunder
(Scherner-Kleinhanß)

Unertl Weißbierschnaps

Wachauer Marillenschnaps

Kesselfrische Weißwürste mit Brez'n
Metzger Wallner

Leberknödelsuppe
Christian F. Grainer

Marinierter und gebackener Kalbskopf mit Tomaten-Kapern-Vinaigrette
Christian F. Grainer

Lachsforellen-Wickel warm geräuchert
mit würziger Tauberhasen-Mostrich-Soße und Kopfsalat
Christian Mittermeier

Kalbsherz mit zarten Kartoffelbeignets,
Tauberhasen Verjus-Jus und halbtrocknenen Muskateller-Trauben
Christian Mittermeier

Gefüllte Kalbsbrust
Rudi Färber

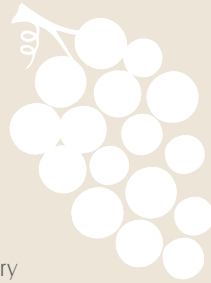
Großmutter's Apfelschmarrn
Rudi Färber

Frische Wachauer Marillen
wenn sie reif sind

Rudi Färber & Christian Mittermeier

Preis pro Person inkl. Bier, Wein, Wasser, Kaffee, Schnäpse

59,- Euro



Beste Gastro-Kritiken haben das „Tandreas“ weit über die Grenzen Hessens hinaus bekannt gemacht. Andreas Gerlach verwöhnt seine Gäste mit kulinarischen Raffinessen, die vor allem von Einflüssen der französischen, schweizerischen und italienischen Küche geprägt sind. Seine ganz spezielle Vorliebe für Meeresfrüchte entdeckte er schließlich, als er sich – als Koch auf den Windstar Sail Cruises – in der Südsee den Wind um die Nase wehen ließ.

Auszeichnungen:

- Michelin 1 Stern
- Gault Millau 15 Punkte
- Feinschmecker 2 F
- Bertelsmann 3 Hauben
- Varta-Tipp Küche 2 Diamanten
- Schlemmer-Atlas 3 Kochlöffel

Tandreas Hotel & Restaurant

Gießen
Fon +49 - 641 - 94 07 - 0
tandreas-giessen@t-online.de
www.tandreas.de

Bei Alexander Tschebull liegt das Hauptaugenmerk natürlich auf seiner gebürtigen, österreichischen Küche. Und doch bietet die Küche des Kärntners nicht nur österreichische Spezialitäten, sie ist multinational – brilliert mit französischer Opulenz und hebt ab mit italienischer Finesse. Alexander Tschebull beschränkt sich konsequent auf frische Produkte erstklassiger Qualität und überzeugt durch seine fantasievolle, leichte und raffiniert arrangierte Kochart. Laut Gault Millau der „Beste Österreicher Hamburgs“.

Auszeichnungen:

- Gault Millau 15 Punkte
- Feinschmecker 2 1/2 F
- Bertelsmann 2 Hauben
- Schlemmer-Atlas 2 Kochlöffel

Tschebull Restaurant – Beisl – Bar

Hamburg
Fon +49 - 40 - 46 07 28 28
restaurant@tschebull.de
www.tschebull.de

Champagner

Vranken-Pommery

Weine

Weingut Stiegelmar

Schnäpse

Destillate Siegfried Herzog

Wasser

Apollinaris Selection

Kaffee

Spezialitäten von Nespresso

Tschebull

Sonntag - 16. August 2009 - 19 Uhr

Champagne Pommery

2008 Weißburgunder

2008 Chardonnay

2008 Grauburgunder

2006 Chardonnay Hochäcker

2004 Stiegelmar

2005 Muskat Ottonel

Trockenbeerenauslese

Amuse Bouche

Christian F. Grainer

Tatar vom Kalbsfilet

mit flüssigem Mozzarella, Sommertrüffel und Thunfischrilette

Alexander Tschebull

Atlantik Loup de mer mit Fenchelcotta, Olive und Sternanissauce

Andreas Gerlach

Wiesenkräuterschaumsuppe mit pochiertem Landei

Christian F. Grainer

Seawater Riesengarnele

mit Zitrusaromen und Erbsenkonfit an Peperonivinaigrette

Andreas Gerlach

Hirschrücken im Wiesenkräuterlack

mit süß-sauren Schwammerln und Pinienknödel

Alexander Tschebull

Pre-Dessert

Christian F. Grainer

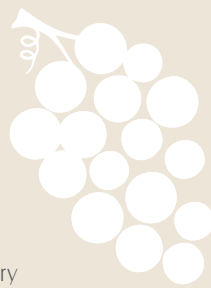
Kirsch-Kokos-Tiramisu

mit weißem Kaffeeis, Limettensabayonne und Kirschconfit

Christian F. Grainer

Andreas Gerlach & Alexander Tschebull

Preis pro Person inkl. Champagner, Wein, Wasser, Kaffee, & Schnäpse 169,- Euro



Michael Fell steht für drei Stilrichtungen: für feinste Geschmäcker, herzhaftes Gemüt und den kleinen Hunger. Und doch trägt alles die Handschrift des schwäbischen Wahlbayern: „Kreativ mit traditionellem Einschlag.“ Die köstlichen Erlebnisse werden im Rahmen des kleinen feinen Hotels im mediterranen Landhausstil zelebriert, direkt am Tegernsee gelegen. Gründe genug für Bertelsmann es zum Restaurant des Jahres 2009 zu küren.

Auszeichnungen:

Michelin 1 Stern
 Gault Millau 15 Punkte
 Feinschmecker 2 1/2 F
 Varta-Tipp Küche 1 Haube
 Schlemmer-Atlas 3 1/2 Kochlöffel

Villa am See

Tegernsee
 Fon +49 - 8022 - 18 77 00
 info@villa-am-see-tegernsee.de
 www.villa-am-see-tegernsee.de

Harald Rüssel zelebriert eine frische, jugendlich leichte und unkomplizierte Küche, die eine große Ausgewogenheit bietet und mit höchster Perfektion abgestimmt ist. Er reicht neue deutsche Küche, abgerundet durch eine unverwechselbare regionale Note. Sein kulinarisches Ensemble lebt vom perfekten Zusammenspiel des Hauptgerichts mit unverwechselbaren „Nebendarstellern“ wie Gemüse und Beigaben.

Auszeichnungen:

Michelin 1 Stern
 Gault Millau 18 Punkte
 Feinschmecker 4 1/2 F
 Bertelsmann 3 Hauben
 Schlemmer-Atlas 3 Kochlöffel

Landhaus St. Urban

Naurath/Wald bei Trier
 Fon +49 - 6509 - 91 40
 info@landhaus-st-urban.de
 www.landhaus-st-urban.de

Champagner

Vranken-Pommery

Weine

Thomas Dutz – Italienische Weine
 Domänenweingut Graf von Schönborn

Schnäpse

Thomas Dutz – Italienische Weine

Wasser

Apollinaris Selection

Kaffee

Spezialitäten von Nespresso

Dienstag - 15. September 2009 - 19 Uhr

Champagne Pommery

2006 **Verdicchio dei Castelli di Jesi**
 (Stefano Mancinelli)

2007 **Wehlener Sonnenuhr**
 Riesling Spätlese feinherb
 (Markus Fries)

2007 **Wehlener Sonnenuhr**
 Riesling Spätlese
 (Markus Fries)

2007 **Noviander Honigberg**
 Riesling Auslese
 (Markus Fries)

2003 **Hallburger Schlossberg**
 Spätburgunder Auslese
 (Graf von Schönborn)

2006 **Ürzinger Würzgarten**
 Riesling Beerenauslese
 (Markus Fries)

Amuse Bouche

Christian F. Grainer

**Marbre von der gegrillten Entenstopfleber,
 Langostinotartar und Orangen-Chicoree an Arganenölvinaigrette**

Harald Rüssel

Das Beste vom Spanferkel mit Curry und Apfel

Michael Fell

Marseiller Bouillabaise

Christian F. Grainer

**Kabeljau mit geschmortem Pulpo,
 weißes Bohnencassoulet mit Safran und Seeigelveouté**

Harald Rüssel

Hirschlende in 3erlei Pfeffer gebraten mit gezupfter Schulter und Quitte

Michael Fell

Pre-Dessert

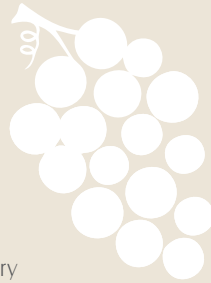
Christian F. Grainer

**Walnuss-Chartreuse im Portweingeleemantel
 auf Zwetschgencarpaccio und Zimtcremeeis**

Christian F. Grainer

Michael Fell & Harald Rüssel

Preis pro Person inkl. Champagner, Wein, Wasser, Kaffee, Schnäpse 169,- Euro



Gutes Essen ist für Dieter Müller wichtig. Seine erste Begegnung mit großer Küche hatte er im Elsass bei den Brüdern Haerberlin. Das prägte ihn. „Dieter Müller hat auf brillante Art und Weise die traditionelle Küche seines Landes wiederbelebt und für den guten Geschmack geöffnet. In seinem Buch offenbart er uns endlich die Geheimnisse, die seinen Erfolg ausmachen. Meinen Glückwunsch!“ (Paul Bocuse)

Auszeichnungen:

Michelin 3 Sterne
Gault Millau 19 Punkte
Feinschmecker 5 F
Bertelsmann 5 Hauben
Schlemmer-Atlas 5 Kochlöffel

**Restaurant Dieter Müller
im Schlosshotel Lerbach**
Bergisch Gladbach
Fon +49 - 2202 - 20 40
lerbach@relaischateaux.de
www.schlosshotelLerbach.de

Jörg Müller bietet eine sehr eigenständige, lebendige Küche, die von bester badischer Kochtradition ebenso lebt, wie von regionalen Einflüssen seiner neuen Heimat Sylt und der internationalen Erfahrung auf dem Spitzenparkett der Gastronomie. Leidenschaftlich gern probiert er Neues aus und kreiert raffinierte Köstlichkeiten. Sein Restaurant reicht zudem „Die beste Weinkarte Deutschlands“ (Der Feinschmecker).

Auszeichnungen:

Michelin 1 Stern
Gault Millau 18 Punkte
Feinschmecker 4 F
Bertelsmann 4 Hauben
Schlemmer-Atlas 4 Kochlöffel

Restaurant Jörg Müller
Westerland
Fon +49 - 4651 - 2 77 88
info@hotel-joerg-mueller.de
www.hotel-joerg-mueller.de

Champagner

Vranken-Pommery

Weine

Christians Restaurant

Als Highlight zwischendurch:

1988 Chablis Grenouille,
La Chablisienne (6 Liter)

1979 Richebourg
Romanée Conti,
Doppelmagnum

**Weinmoderation durch
August F. Winkler**

Schnäpse
Brennerei Rochelt

Wasser
Apollinaris Selection

Kaffee
Spezialitäten von Nespresso

Sonntag - 18. Oktober 2009 - 19 Uhr

1989 Cuvée Louise
Pommery, Magnum

1990 Ausbruch – 9 Jahre fassgereift
(Weingut Stiegelmar)

2007 Sauvignon Blanc Therese
(Weingut Erich & Walter Polz)

2007 Sauvignon Blanc
(Rosa Bosco)

2002 Montus Blanc

2003 Batard-Montrachet
(Domaine Ramonet)

2003 Gevery Chambertin
(Claude Dugat)

1985 Vintage Port
(Warre)

Amuse Bouche:

Cappuccino von Curry und Zitronengras mit gebackener Jakobsmuschel
Dieter Müller

Gänselebertörtchen im Baumkuchenmantel
Jörg Müller

Lauwarmer Kalbskopf mit mariniertem Wildlachs und Kaffee-Trüffelsaft
Christian F. Grainer

Kaninchenrücken im Brotmantel auf Gewürzlinen und Herbsttrompeten
Christian F. Grainer

Adlerfisch auf Petersiliencouscous
Christian F. Grainer

**Langoustinoroulade mit Amaranth
auf Gewürzweibelpüree mit Basilikum-Olivenemulsion**
Dieter Müller

Geschmortes Kalbsbäcken in Pinot Noir mit Spitzkohl und Kartoffelpüree
Jörg Müller

**Eisparfait von Schokolade und Tonkabohne auf marinierten Ananasscheiben,
Rumgelée mit Mangosalat und Kokosschaum im Glas**
Dieter Müller

Dieter Müller & Jörg Müller

Preis pro Person inkl. Champagner, Wein, Wasser, Kaffee, & Schnäpse 249,- Euro

Terminüberblick

Eckart Witzigmann & Andreas Mayer	So, 22. März 2009 - 19 Uhr
Michael Hoffmann	So, 19. April 2009 - 19 Uhr
Johannes King	So, 10. Mai 2009 - 19 Uhr
Franz Feckl & Ralf Kutzner	So, 14. Juni 2009 - 19 Uhr
Martin Herrmann & Bernd Werner	So, 19. Juli 2009 - 19 Uhr
Rudi Färber & Christian Mittermeier	So, 26. Juli 2009 - 10 Uhr
Andreas Gerlach & Alexander Tschebull	So, 16. August 2009 - 19 Uhr
Michael Fell & Harald Rüssel	Di, 15. September 2009 - 19 Uhr
Dieter Müller & Jörg Müller	So, 18. Oktober 2009 - 19 Uhr

Eine freundschaftliche Hommage



August F. Winkler

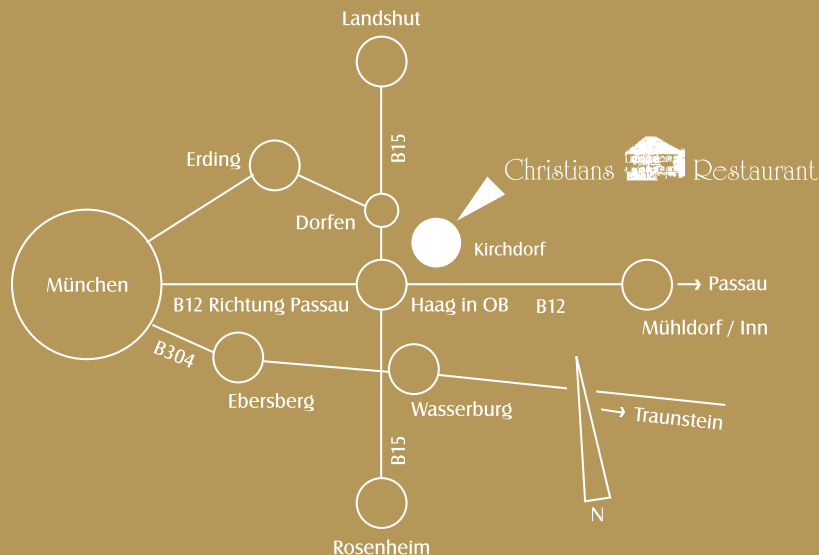
Nicht jeder glaubt an Gott, aber jeder Genießer an Christian und dessen Küche inklusive seiner schon legendären Gastfreundschaft. Es ist spannend, dabei zu sein, wenn etwas Außergewöhnliches geschieht. Und justament im schönen Kirchdorf hat der praktizierende Gourmet die Chance, sich von weltbesten Köchen à la Eckart Witzigmann, Michael Hoffmann, Johannes King, Michael Fell, Dieter und Jörg Müller & Co gastro-

künstlerisch bezaubern zu lassen. Die Meister lassen, unterstützt von Christian Grainer und dessen Mannschaft, an den abendlichen Gala-Dinern ihre Sterne aufglücken. Das wird die Feiernden aus dem Alltag herausheben und sie die Zeit vergessen, ja aufs Anmutigste verschwenden lassen. Wenn es dem Leib gut geht, dann singt auch die Seele. Und genießen ist schließlich auch ein Ernstnehmen der Schöpfung.

Konnten wir Sie mit unserem Programm begeistERN?

Dann buchen Sie Ihren unvergesslichen Abend
telefonisch unter **08072 - 85 10** oder per E-Mail **info@christians-restaurant.de**.

Wir freuen uns, wenn Sie mit uns feiern und Sie sich bald bei uns melden,
denn es stehen nur begrenzt Plätze zur Verfügung.
Sollten Sie am ausgewählten Abend doch keine Zeit haben,
ist Ihre Buchung selbstverständlich übertragbar.



Christians Restaurant | Dorfstraße 1 | 83527 Kirchdorf
Fon +49 - 8072 - 85 10 | info@christians-restaurant.de | www.christians-restaurant.de

