

# ATLANTIC

GRAND HOTEL Travemünde

**Unser „Kulinarisches Feuerwerk“ zum Abschluss  
der Travemünder Woche 2024 serviert im „Baltic View“**

## Unser Gruß aus der Küche

\*\*\*

### Kaisergranat

*Calamansi | roter Rucola | Bisque-Hollandaise*

*2011 Riesling Dorsheimer Burgberg, GG, 1\*Lage, Schloßgut Diel, Nahe*

\*\*\*

### Heilbutt/Kartoffelkruste

*Fermentierter Kohlrabi | Pastinake | Passionsfrucht*

*2008 Riesling Kastanienbusch, GG, Weingut Dr. Wehrheim, Pfalz*

\*\*\*

### Schwarzfederhuhn

*Happy Foie Entenleber | Beete | Trüffeljus | Malzbrot*

*2006 Sauvignon Blanc vom Buch, Weingut Frauenweiler, Österreich*

\*\*\*

### Duett von Kalb und Hummer

*Sellerie | Ananas | Grünes Curry | Koriander*

*2010 Pinot Noire „Caroline“, Schloßgut Diel, Nahe*

\*\*\*

### Erdbeere neu entdeckt

*Jogurt | Holunder | Granola | Crisp/Gel*

*2005 The Nothern Ice, Niagara, Kanada*