

# **Letzte Chance: Raritäten-Dinner mit Romanée-Conti**

**Am 9. September wird  
im Medici groß getafelt**

Zum 4. Mal entkorkt das Restaurant Medici in Frankfurt für Liebhaber großer Weine Raritäten der Domaine de la Romanée-Conti aus dem Burgund. Erstmals in der Geschichte der Domaine wurde auch ein weißer Corton Charlemagne Grand Cru erzeugt, dessen Jahrgänge 2019 und 2020 kaum jemand bislang probieren konnte. Vom Jahrgang 2019 existieren nur 9.110 Flaschen, der 2020 kommt erst in einigen Tagen auf den Markt. Die Spekulationspreise schießen im Internet bereits in die Höhe, dort wird der Premiere-Wein mit 10.000 Euro und mehr gehandelt.



Beim  
Rarität  
en-  
Dinner  
im  
Restaur  
ant  
Medici  
am  
Samstag  
, 9.  
Septemb  
er,  
wird es  
neben  
Corton  
Charlem  
agne  
von  
2019  
und  
2020

noch den Richebourg der Jahrgänge 2013 bis 2016 geben. Die sechs Weine (0,1l) werden von einem darauf abgestimmten Menü mit sieben Gängen begleitet. Der exklusive Event kostet mit Weinen, Essen, Champagner zum Aperitif sowie Mineralwasser, Softdrinks und Heißgetränken **1.850 € pro Person**. Die Weine werden übrigens in feinsten Zwiesel Sensory Gläsern serviert.

Der Romanée-Conti ist einer der teuersten und damit am meisten gefälschten Weine der Welt, weshalb man ihn nur aus gesicherter Quelle beziehen und trinken sollte. Der Exklusivimporteur Albert Kierdorf, der auch das Medici beliefert, hat gemeinsam mit der Domaine das Ziel, dass die Weine ausschließlich von Genießern in der Spitzengastronomie oder von privaten Kennern zu Hause getrunken werden, die Weine dürfen nicht in den Weinhandel abgegeben werden. Solche Wein-

Dinner gibt es nur wenige in Deutschland, manche Gäste kommen dafür sogar aus dem Ausland angereist.

LF



Restaurant Medici

**Raritäten-Dinner mit Romanée-Conti**

**Frankfurt, Restaurant Medici, Tel. 069 21 99 07 94**

**Samstag, 9. September 2023, um 18.30 Uhr**

**Weißenadlergasse 2, [www.restaurantmedici.de](http://www.restaurantmedici.de)**

**Reservierungen vorzugsweise über Email  
info@restaurantmedici.de**

**Wie immer mit Vorkasse, da die Plätze limitiert sind.**

**Hier mit einem Klick zum ganzen  
Menü**

**Romanee Conti Menü 2023**

# Medici

Samstag, den 09. September 2023

## DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI

**Champagner Henri Giraud Cucée**

**Esprit Nature Brut aus der Magnumflasche**

Joselito Gran Reserva Bellota Schinken 36 Monate gereift

### Degustationsmenü

#### Amuse Bouche

Tatar vom deutschen Büffelfilet mit Sevruga Kaviar, Blumenkohl und Creme von Bio-Eigelb  
\*\*\*

Schnitte von der Gänsestopfleber und Räucheraal an Granny Smith Apfel mit hausgebackenen Brioche

#### I.

**2020 Corton-Charlemagne Grand Cru 0,1**

Geflammte Carabinero-Garnele auf Chorizo-Acquerello-Risotto mit Felsen-Pulpo und milden Orangenschaum

#### II.

**2019 Corton-Charlemagne Grand Cru 0,1**

Filet vom bretonischem Wolfsbarsch aus dem Wildfang auf sautiertem Sesam-Chilispinat und Yuzu-Hollandaise

#### III.

**2016 Richebourg Grand Cru 0,1**

Lammfilet aus den Pyrenäen mit Miso-Auberginen und geschmorter roter Spitzpaprika

#### IV.

**2015 Richebourg Grand Cru 0,1**

Wildentenbrust aus dem Ofen an Tamarindenjus und zweierlei von der Topinambur

#### V.

**2014 Richebourg Grand Cru 0,1**

48 Stunden Sous Vide gegartes Kalbsbäckchen auf Trüffel-Bohnen mit Yamswurzelcreme und Paranuss-Brösel

#### VI.

**2013 Richebourg Grand Cru 0,1**

Rosa gebratener Rehrücken aus dem Spessart an Steinpilzen mit Topfen-Serviettenknödel und Zwetschgengel

#### VII.

**2013 Fritz Haag Brauneberger Juffer Sonnenuhr 0,05**

**Riesling Spätlese #14 Versteigerung**

Schnitte von Ghanamango und Opalys-Valrohnaschokolade an Maracujacoulis mit Kokos-Tahiti-Vanilleeis