



Ab **Mai 2019** nehmen wir Sie mit auf eine ganz besondere Weinreise. Ausgewählte und authentische Weine von jungen & aufstrebenden Winzern warten auf Sie. Lassen Sie sich von Sommelier André Nini und dem Weinfachhändler **"DAS WEINKONZEPT"** für eine neue Generation des Weins begeistern. Genießen Sie vom **15.05.2019 - 16.06.2019** ein kulinarisches 4 Gang Menü von Küchenchef Markus Hampf mit korrespondierenden Weinen.

## WeinKonzeptMenü

15.05.2019 - 16.06.2019

Aperitif Scheurebe - Daniel Landerer - Baden

### Vitello Tonnato Kalbsfilet / Tuna / Kapern

2016 Weissburgunder Geisenheimer Mönchspfad - Pascal Sohns - Rheingau

ooo

### Risotto nero Muschel / Safran / Fenchel

2016 Viognier Reserve - Weingut Krebs - Pfalz

ooo

### Poltinger Maishuhn Spargel / Pfifferlinge / Kartoffel

2017 Grüner Veltliner Meine Welt - Georg Frischengruber - Wachau

ooo

### Rhabarber Schmand / Honig / Zitronenthymian

2017 Riesling Auslese Geisenheimer Kläuserweg - Pascal Sohns - Rheingau

**89,00 €**

pro Person inkl. Wein, Wasser & Aperitif  
Reservierung unter dem Stichwort "WeinKonzeptMenü"

**Heldenplatz Restaurant**  
Brandstwiete 46 - 20457 Hamburg

Mittwoch bis Sonntag 18.00 - 0.00 Uhr  
Ruhetag: Montag & Dienstag

Tel.: 040 / 30 37 2250  
[www.heldenplatz-restaurant.de](http://www.heldenplatz-restaurant.de)

