

JAPANISCHE GENUSSWELT

12. September



Das Linder Hotel Am Belvedere in Wien präsentiert bis Anfang Oktober euro-japanische Köstlichkeiten und Premium-Sake.

Das Restaurant Taste-it! im Lindner Hotel Am Belvedere, Wien serviert seinen Gästen noch bis Anfang Oktober japanische Köstlichkeiten und exklusiven Sake. Küchenchef Michael Tentulin blickt kulinarisch Richtung Japan und kredenzt seinen Gästen ein einfallsreiches euro-japanisches Menü mit Sake-Weinbegleitung. Darüber hinaus wurde die umfangreiche Weinkarte auch um eine kleine Auswahl an wohlschmeckenden Premium-Sake ergänzt. Sake, das Volksgetränk der Japaner aus Wasser und Reis, ist ein hervorragender Aperitif, passt aber auch vorzüglich zu allen japanischen Speisen, zu Fisch, Käse und zu vielen Desserts. Das Taste-it! präsentiert zum Beispiel zu Sashimi von der Lachsforelle mit Szechuanpfeffer und Limette einen fruchtigen, vollmundigen Sake Rihaku "Wandering Poet?". Zur folgenden Schaumsuppe von der gebratenen Ente reicht man einen Fukuju Kobe Classic Sake, der sich durch einen ausgeprägten, vollmundigen Charakter auszeichnet. Als Hauptgericht wartet Michael Tentulin mit Heilbutt und Hummer im Reisblatt mit

Ingwer-Wakame-Algen auf, begleitet vom Sake Rhododendron, mit edlem Blumenaroma. Den Ausklang bestreitet ein Mousse von Nougat und geröstetem Sesam mit Chili-Zwergorangen, zu dem ein extraktreicher, leicht süß schmeckender Sake Kirin Vintage 2008 passt. Das Viergängige Sake-Menü im Restaurant Taste-it wird um 48.- Euro angeboten, die Sake-Degustation kostet 35,50 Euro.

Bild: Die deutsch-japanische Sake Expertin Yoshiko Ueno-Müller hat die exklusiven Sakes für das Restaurant Taste-it! ausgewählt.

© Lindner Hotel am Belvedere

INFO

www.lindnerhotels.at

KONTAKT

fb.wien{at}lindnerhotels.at
Tel. 01-79477-0

QUELLE:

http://www.reiseaktuell.at/top_news/kulinarik/japanische_genusswelt/