

DÎNER AMICAL IM DORFKRUG VOLKSDORF AM 21. Juni 2010

1987 führte der gastronomische Weg von Renate & Walter Daub von der TRAUBE TONBACH direkt in den DORFKRUG Volksdorf, wo das 200jährige Bauernhaus als Restaurant übernommen wurde. Der Nachfolger THORSTEN DAUB begann seine Laufbahn als Koch im HOTEL BAREISS im Schwarzwald und führt nun seit August 2001 den Dorfkrug, unterstützt von seinen Eltern.

Nach den erfolgreichen Dîners 2005 und 2007 hatte es sich herumgesprochen, welches ein Juwel in den Walddörfern zu finden ist und so kamen dieses Mal auch die Consœurs und Confrères aus dem Westen der Stadt, um an dem Dîner Amical teilzunehmen. Besonders gefreut hat es uns, dass die Confrères Christoph Rüffer, Tobias Günther und Hagen Hoppenstedt vom Restaurant Haerlin zum ersten Male in Volksdorf waren. Der Rieslingssekt (auf Wunsch mit Aperol) konnte in dem schönen Bauerngarten vor dem Restaurant bei Sonnenschein genossen werden.

Thorsten Daub und sein Küchenteam zauberten ein hervorragendes Menu, auch Sonderwünsche wurden in der gleichen exzellenten Qualität hergestellt! Zu

erwähnen sind hier besonders das Tatar vom Wagyu Beef mit Crostini an einem Tomaten-Ragout und Estragonschaum wie auch der bei 80C° gegarte Kalbsrücken mit frischen Morcheln. Den Nachtisch wie auch die Trüffel & Pralinen aus Valrhona Grand Cru de Terroir zauberte Patissier Claudia Gast. Das komplette Menu finden Sie wieder unter www.chaine-hh.de

Die korrespondierenden Weine waren von hohem Niveau und passten perfekt zu dem kreierten Menu. Zur Freude aller Anwesenden waren die Weine ausschließlich von deutschen Winzern.

Der Bailli Dr. Ronald Crone dankte unter großem Beifall Confrère Thorsten Daub & seiner weißen Brigade und dem aufmerksamen und freundlichem Service unter der Leitung von Renate & Walter Daub.

Ein kleiner Kreis genoss den ersten lauen Sommerabend dieses Jahr danach im Garten des Restaurants und dann ging es weit nach Mitternacht erst wieder nach Hause. Die einhellige Meinung aller Beteiligten, das war ein rundum geglücktes Dîner Amical in einem bezaubernden Ambiente und einer tollen Stimmung. Wir freuen uns schon auf die Küchenparty im Restaurant HAERLIN am 03. September 2010, wenn Thorsten Daub uns mit den Hamburger Chaîne-Kollegen verwöhnen wird.

Apéritif

-

Rieslingsekt, Weingut Schneider Pfalz

(auf Wunsch mit Aperol)

Begleitende Weine

2008 Robert Weil, Riesling Rheingau

2005 Crans Fassian, Weißburgunder Mosel

2008 Rosé , Chat Sauvage, Rheingau

2008 Sauvignon blanc,

Weingut Schneider, Pfalz

2006 Johannesberger Hölle,

Pinot Noir, Chat Sauvage, Rheingau

Kaffee & Digestif

—

Menü :

—

Gebratene Jacobsmuschel an Rote Beete Espuma

mit Meerrettich im Gelee und kleinem Salat

Tatar vom Wagyu Beef mit Crostini

an einem Tomaten Ragout und Estragonschaum

Tuna rare im Sesam Mantel an Avocadomousse

mit Limone an Paprika Chili Sauce

Kalbsrücken bei 80 C gegart mit frischen Morcheln

an Honig Pfeffer Sauce und gebratenem grünen Spargel

Chemie der Lebenslust Schokolade & Beeren

Valrhona Grand Cru de Terroir

zum Kaffee als Trüffel & Pralinen

-