



## Das Hamburg Gourmet-Menü im YU GARDEN

### Der neue Genusstempel im Chinesischen Teehaus

Das einzigartige Chinesische Teehaus ist wahrlich eine fernöstliche Perle mitten in der Stadt. Kein geringerer als Profigastronom Qiuyi Chen hat nun dieses Kleinod aus dem gastronomischen Winterschlaf erweckt und zum gebührenden Glanz verholfen. Sein Restaurant YU GARDEN spiegelt sowohl im Interieur als auch beim Speiseangebot die kongeniale Verschmelzung von Tradition und Moderne wider. Diesen perfekt inszenierten Drahtseilakt können Sie ab heute in unserem neuesten Gourmet-Menü erleben und genießen.

Los geht es direkt mit einem Aromenfeuerwerk: Die 5 traditionellen Köstlichkeiten finden in der komplexen Burgunder-Cuvée von Battenfeld Spanier einen idealen Gefährten. Zusammen mit dem VDP-Spitzenerzeuger Reichsgraf von Kesselstatt haben die Chen-Brüder den perfekten Riesling zu ihrer Kochkunst kreiert – dies wird im zweiten Gang unter Beweis gestellt. Der vielschichtige Provence Rosé schlägt danach erhaben die sensorische Brücke vom edlen Kabeljau zum fruchtig-pikantem Curry. Zur klassischen Entenbrust brilliert die feinwürzige Crianza von Bodegas Muriel. Nach dem Dessert mit feiner Burgenländer Spätlese sorgt eine klassische Tasse Tee für einen beglückenden Ausklang eines gelungenen Abends.

Robert Peters



**YU GARDEN**  
Feldbrunnenstraße 67, 20148 Hamburg  
Mo–Fr 12–22.30 Uhr, Sa–So 11–22.30 Uhr



Reservierung unter dem Stichwort „Hamburg Gourmet-Menü“:



Tel. 040 3750 2020



rindchen.de/gm6

## Das Menü und die Weine:



**2018 Pinot & Pinot, VDP.Gutswein  
Battenfeld Spanier, Rheinhessen, Deutschland**

Chens vegetarische Vorspeisenvariation

Tofu & Mu-Err-Pilze | Avocado |  
Spinat | Aubergine | Edamame

**2018 Riesling „CHEN's Selection“, VDP.Gutswein  
Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel, Deutschland**

Wan Tan nach Sichuan-Art | Zucchini Tempura

**2018 Rosé „L'Opaline“, Pure Provence  
Provence, Frankreich**

SURF & SURF  
Kabeljaufilet | Garnelen | gelbes Curry

**2016 Rioja Crianza „Fincas de la Villa“  
Bodegas Muriel, Rioja, Spanien**

Geröstete Entenbrust „YU GARDEN“  
Pak Choi | Shiitake | Hoisin

**2018 Spätlese „Angerhof“  
Tschida, Burgenland, Österreich**

Sesambällchen | Schwarzes Sesameis | Früchte

**5-Gänge-Menü pro Person 64,00 €**  
inkl. begleitender Weine, Mineralwasser  
und abschließender Teespezialität

