

**Ox & Klee x Opus V x Dom Pérignon**  
**4-Hands-Dinner mit Dominik Paul**  
**Dienstag, 25. November 2025 · 18:30 Uhr**

Diesen November lädt das **Ox & Klee** zu einem besonderen kulinarischen Erlebnis ein: Ein exklusives *Four-Hands-Dinner* zum Thema **Taktilität**.

Die 2\* Sterneköche **Daniel Gottschlich** und **Dominik Paul** verbinden ihre Kreativität in einem 6-Gänge-Menü, das außergewöhnliche Texturen und Strukturen nicht nur schmeckbar, sondern auch spürbar macht.

Begleitet von einem erlesenen **Champagner-Pairings aus dem Hause Dom Pérignon** entsteht ein Fine-Dining-Abend voller Intensität, Eleganz und überraschender Genussmomente.

**Reserviere jetzt und sichere dir einen der limitierten Plätze!**

**2 Appetizer + 6 Gänge Menü + 7 Gläser von**  
**unterschiedlichen Dom Pérignon Qualitäten a 0,1 Liter**  
**+ Wasser + Kaffee**

**Empfang & Aperitif:** 18:30 Uhr

**Dinnerbeginn:** 19:00 Uhr

**Preis:** 489,00 Euro

**Tactile Menü**

**Appetizer**

Begleitet von Dom Pérignon Vintage 2015

**Im Opus V (Dominik Paul)**

Jakobsmuschel · Wachtelei · Kaviar

**Im Ox & Klee (Daniel Gottschlich)**

Tartelette · Wasabi · Melone

**Vorspeise I**

Begleitet von Dom Pérignon Vintage 2005 Plénitude 2

**Dominik Paul**

Thunfischbauch · Trüffel · Myoga

**Vorspeise II**

Begleitet von Dom Pérignon Vintage 2005 Plénitude 2

**Daniel Gottschlich**

Gambero Rosso · Guanciaie · Verjus

**Zwischengang I**

Begleitet von Dom Pérignon Vintage 2006 Plénitude 2

**Dominik Paul**

Label-Rouge-Lachs · Fenchel · Safran

**Zwischengang II**

Begleitet von Dom Pérignon Vintage 2006 Plénitude 2

**Daniel Gottschlich**

Auster · Haselnuss · Grüne Mango

**Hauptgang**

Begleitet von Dom Pérignon Rosé 2009

**Dominik Paul**

Kalb · Salat · Vin Jaune

**Dessert**

Begleitet von Dom Pérignon Rosé 2009

**Daniel Gottschlich**

Zitrone · Wassermelone · Tomate

**Petit Fours**

*Bitte maßvoll genießen. Inhalte nur für Personen ab 18 Jahren.*