

Ox & Klee × Opus V × 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

Daniel Gottschlich

Tartelette • Wasabi • Melone

Vorspeise I

Begleitet von Dom Pérignon Vintage 2005 Plénitude 2

Dominik Paul

Wolfsbarsch • 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

St. Pierre • 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.