



BREIDENBACHER HOF  
DÜSSELDORF · GERMANY

# PERFECT MEAT ACADEMY @SHOW-KÜCHE

Erleben Sie die Perfect Meat Academy – das Original von OTTO GOURMET. Wolfgang Otto und unser Culinary Director Philipp Ferber präsentieren fünf Cuts in einer exklusiven Querverkostung. Erfahren Sie alles über Herkunft, Fütterung, Reifung und Zubereitung bei einem 5-Gang-Menü der Extraklasse.



## MENÜ

Sashimi vom Färöer Lachs  
Wasabi-Pak Choi / Kohlrabi / Fischjus

Miéral Schwarzfederhuhn  
Erbse / Pfifferlinge / Minze

Irish Hereford Prime Beef Dry-Aged  
US Black Angus Ribeye  
Westholme Wagyu Ribeye  
Iberico Presa Bellota  
LiVar Kachelfleisch

Morgan Ranch Beef Top Blade Roast  
Wirsing / Kartoffel / Trüffel

Original Beans Beni Wild 66%  
Zwetschge / Pumpernickel / Popcorn

**19. SEPTEMBER 2025**

Show-Küche, Beginn um 18.30 Uhr

**€ 349,- PRO PERSON**

für das 5-Gang-Menü inkl. Fleisch-Querverkostung  
und korrespondierenden Getränken

Reservierung unter 0211-160 90 153 oder [genuss@breidenbacherhof.com](mailto:genuss@breidenbacherhof.com)



BREIDENBACHER HOF

DÜSSELDORF · GERMANY

Breidenbacher Hof · Königsallee 11 · D - 40212 Düsseldorf  
T +49 (0)211 160 900 · F +49 (0)211 160 90 111 · [info@breidenbacherhof.com](mailto:info@breidenbacherhof.com)  
[www.breidenbacherhof.com](http://www.breidenbacherhof.com)