

Rheingau Chuchi  
Kiedrich



**MENUE**  
Kochabend Peter 2  
am 20.  
März 2015

*Spumante rosé  
Minetto*

\*\*\*

*Rheingau 2013 -Riesling trocken  
Weingut Ress\**  
\* \* \*

*Trollinger mit Schwarzriesling  
weiß gekeltert  
2013*  
\* \* \*

*weißer Burgunder 2014  
Weingut Fritz Waßmer*  
\* \* \*

*Mundesheimer Schalkstein  
Trollinger  
2013*

\*\*\*

*Feines von der Birne*

## *Menue*

*Frühlingssalat mit  
Kräuterseitlingen*  
\* \* \*

*Maultaschen mit  
Leberwurstfüllung  
und Bärlauch-Soße*  
\* \* \*

*Seezungenröllchen mit  
Zitronen-Risotto*  
\* \* \*

*Wachtelbrüstchen auf  
Blaukrautsalat und  
Portweinreduktion*

\*\*\*

*Tonkabohnen-  
Pistaziencreme*

