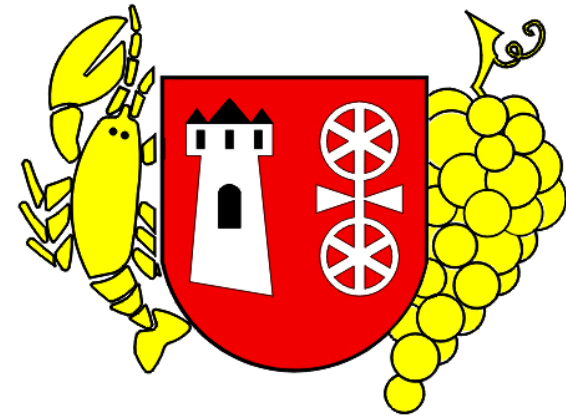


Rheingau Chuchi
Kiedrich



MENUE

Grand Maître Prüfung

Peter Gottbehüt

am 01. Oktober 2016

**Georg Breuer Rudesheim
Brut Cuvée 2007**

**Weingut Leitz Rudesheim
Rudesheimer Berg
Kaisersteinfeld 2011**

**Domaine de la Mordorée
Rosé Tavel 2014**

**Weingut Wittmann
Chardonnay trocken "S" 2011**

**Pomerol
Chateau Gazin 2004**

**Weingut Robert Weil
Kiedricher Gräfenberg Auslese 2006**

Amuse Bouche

Kleine Köstlichkeiten vom Stein

**Komposition vom Thunfisch mit
Tomaten-Chilisalsa, Ingwerpüree, Papaya
Chutney,
Avocado-Wasabi, Ajowan-Creme und
Limonenmarmelade**

**Consommé von der Maispoularde mit
Bärlauch-Roulade und Nockerln**

**Mit Garnelen gefüllte Canneloni auf
Gemüse und Kokos Chilisoße**

Kaninchenterrine mit Pfifferlingsvinaigrette

**Felsenrotbarbe auf Eisbein-Graupen-Risotto
mit Sauerkrautschaum**

Ananas Sorbet

**Sous vide gegarter Hirschrücken im
Speckmantel mit Kartoffelbaumkuchen,
Dörrbirnenpüree und Kürbis-Selleriegemüse
auf Brombeer-Gin-Sauce**

**Parmesanflan mit Maronen und scharfer
Nashibirne an Wirsingcreme**

**Millefeu mit Mandarinenmousse,
Himbeerconfit und Walnusseis**

Espresso/Digestif



