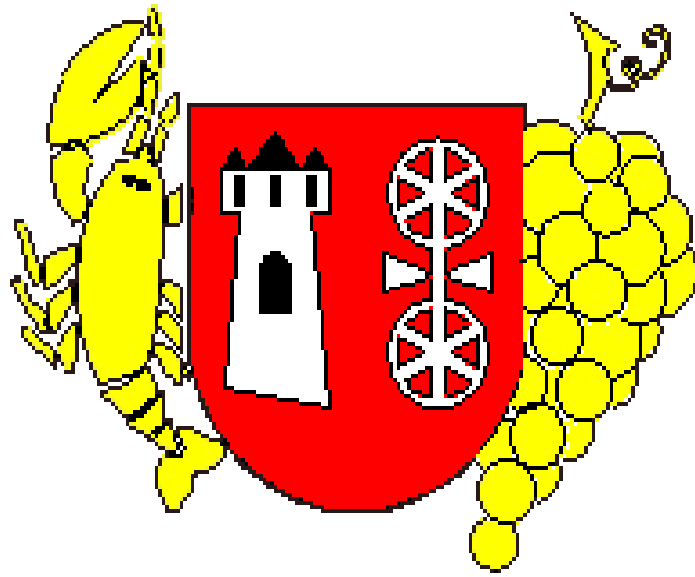


# *Rheingau - Chuchi Kiedrich*



*Kochabend am  
17. Februar 2017*

*Löffelführung: CdC Lars Poppe*



# *Menue*

## *Amuse gueule*

### *Suppe*

*Brunnenkresse - Süppchen*

### *Vorspeise*

*Fruchtiger Wintersalat*

### *Zwischengang*

*Gemüsespaghetti-Nester  
mit Fischklößchen in Safransauce*

### *Hauptgang*

*Pochiertes Rinderfilet aus dem Kräuterheu  
auf Süßkartoffel-Püree mit winterlichem Rahmgemüse*

### *Dessert*

*Mango - Trifle*

*Kaffee, Digestif*

# Weine

## *2014er Riesling Extra Trocken*

*Winzergenossenschaft Frauenstein*

\*\*\*

## *2015er Riesling QbA*

### *Classic feinherb<sup>1</sup>*

*Winzergenossenschaft Frauenstein*

\*\*\*

## *2014er Spätburgunder feinherb*

### *“Blanc de Noir“ QbA<sup>2</sup>*

*Winzergenossenschaft Frauenstein*

\*\*\*

## *2015er Grauburgunder Qualitätswein<sup>3</sup>*

*Winzergenossenschaft Frauenstein*

\*\*\*

## *2014er Spätburgunder trocken*

### *Rotwein QbA<sup>4</sup>*

*Winzergenossenschaft Frauenstein*

\*\*\*

## *2015er Riesling Auslese<sup>5</sup>*

*Winzergenossenschaft Frauenstein*

---

<sup>1</sup> *animierend, mineralisch, der klassische Rheingauer mit fruchtiger Restsüße  
(Goldene Preismünze)*

<sup>2</sup> *cremiger Burgunderschmelz, runde Fruchtaromen reifer Früchte  
(Goldene Preismünze)*

<sup>3</sup> *frische Würze, viel Stoff und Schmelz  
(Silberne Preismünze)*

<sup>4</sup> *klassische Kirschfrucht, feine Tannine, schön ausgereift*

<sup>5</sup> *verlockend fruchtiger Duft, die gekühlte Vergärung und das Hefelager haben einen wahren Aromenstrauß  
entstehen lassen.  
(Silberne Preismünze)*

