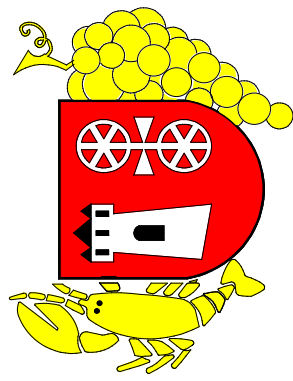




*Kochabend am 10.03.2017*

*Kochabend am 10.03.2017    Löffelführung Bruder André*



*Pinot Blanc de Noire 2014  
Schloss Vaux Eltville*

*Pinot Noir 2015  
Königschaffhauser Steingröße  
Kaiserstuhl*

*Vega Los Zarles 2015  
Rosé trocken  
Spanien*

*Spätburgunder 2014  
Meyer-Näckel  
Ahr*

*Sauvignon, Semillon 2015  
Domaine de grande Nave  
Dordogne France*

## *Menue am 10.03.2017*

*Garnelen im Orangen-Chili-Mantel und geschmorter  
Paprikasalsa*

*\*\*\*\*\**

*Salat-Erbsencremesüppchen mit Lardo-Speckröllchen*

*\*\*\*\*\**

*Zanderfilet auf Rotweibutter*

*\*\*\*\*\**

*Gefüllte Hähnchenbrust in Sesamkruste auf  
Champignonpüree mit Baconkruste*

*\*\*\*\**

*Crêpe-Beutel mit karamellisierten Birnen*

