



Gaumenfreude ...

... Sinnesfreude!

Eine **KULINARISCH-ÖNOLOGISCHE EUROPA-REISE**  
mit exquisiten Gerichten von Egbert Tribelhorn und erlesenen Weinen des  
Schaffhauser Önosophen Ralph Tanner von der Weinhandlung  
„Tanner FeinWeinSein“ ([www.feinweinsein.ch](http://www.feinweinsein.ch))

\*

Kulinarischer Gruss aus der Küche

Seehof: „Scheurebe vom Kalkstein“ (2019) – Rheinhessen / Deutschland

\*

Eine Tapas-Reise auf der iberischen Halbinsel, von Gazpacho bis Gambas al Ajillo

Bodega Tres Pílares: „Verdejo Tres Pílares“ (2018) – Rueda / Spanien

Finca Meryos: „Ríbera del Duero Roble“ (2018) – Ríbera del Duero / Spanien

\*

Petite Bouillabaisse, ein Streifzug durch die französischen Küsten

Annesantí: „Raspato Rosato Frizzante“ (2019) – Umbrien / Italien

Bastide du Claux: „Barraban“ (2018) – Provence / Frankreich

\*

Im Buchenholz geräuchertes Saiblingfilet aus dem schwäbischen Meer,  
auf Apfel-Meerrettich-Röster und Petersilien-Espuma

Lackner-Tinnacher: „Morillon Steinbach - Erste STK-Lage“ (2017) – Steiermark /  
Ö.

Lindenhof: „Weissburgunder Reserve Sonnenmorgen“ (2017) – Nahe / Deutschland

\*

Schulterblatt vom Weideochsen, in Rotwein und mediterranen Aromen geschmort,  
mit sautierten Pfifferlingen, Sellerie-Kartoffelstock und glasiertem Karottenmix

Sator: „Operaundici“ (2016) – Montesudaio / Italien

La Fralluca: „Sangiovese ‚Cíparisso‘“ (2014) – Costa Toscana / Italien

\*

Wiener Palatschinken, mit Zwetschgen Röster und Topfeneis

Weingut zur Dankbarkeit: „Trockenbeerenauslese“ (2006) – Burgenland / Österreich

Das Menü mit Weinbegleitung 95 € / Person

Apéritif ab 18.30 Uhr, der erste Gang wird um 19 Uhr serviert

Reservation unter: **+49 7736 7543** oder [gasthof@sonne-wiechs.de](mailto:gasthof@sonne-wiechs.de)