



# Gaumenfreude ... ... Sinnesfreude!

Eine **KULINARISCH-ÖNOLOGISCHE REISE**  
mit exquisiten Gerichten von Egbert Tribelhorn und Bastian Maier,  
dazu erlesene Weine des Schaffhauser Önosophen  
Ralph Tanner von der Weinhandlung.  
„Tanner FeinWeinSein“ ([www.feinweinsein.ch](http://www.feinweinsein.ch))

## Weine & Menü

### Canapés-Variationen oder ein kulinarischer Gruss aus der Küche

Sidonio de Sousa: « Espumante Special Cuvée » (2015) – Bairrada (Portugal)  
Vicara: « Domino Spumante Brut Rosé » (2020) – Monteferrato/Piemont (Italien)

\*

#### „Frühlings-Erwachen“

Büffelmozzarella / grüner Spargel / Frühlingsalat / Salzzitrone

Weingut zur Dankbarkeit: « Sauvignon Blanc » (2021) – Neusiedlersee (Österreich)

\*

Bärlauch-Raviolone mit flüssigem Bio-Ei /  
getrocknete Tomaten / weisser Tomatenschaum / Pinienkernen / Bärlauchöl

Annesanti: « Acqua della Serpa (Amphorenwein) » (2020) – Umbrien (Italien)

\*

Confierter Saiblingfilet / Kohlrabi / Radieschen-Pickles / Brunnenkresse-Soße

Tenuta di Castellaro: « Bianco Pomice » (2020) – Isola di Lipari (Italien)

Bosco de Medici: « Pompeiano Rosso » (2020) – Neapel/Kampanien (Italien)

\*

**Zweierlei von der Maispoularde: die Keule als gefüllte Roulade, die Brust in Aromen knusprig gebraten  
Leipziger Allerlei, mal anders**

Nusserhof: « Tyroldego » (2015) – Südtirol (Italien)

Bodega Ava Vi: « Ava Selección » (2018) – Mallorca (Spanien)

\*

#### Variation von der Erdbeere

Pistazien / Joghurt

Dr. Hermann: « Riesling Spätlese ürziger Würzgarten in der Kranklei GK » (2021) – Mosel (Deutschland)

\*

**Pralinen**

**Das Menü mit Weinbegleitung 149 € / Person**