

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.

Am 21. und 22. Januar, Beginn 18.30 Uhr, „Tanner FeinWeinSein“ (www.feinweinsein.ch)

Das Wein Menü

Kulinarischer Gruß aus der Küche

Sidonio de Sousa: «Espumante Special Cuvée» (2015) – Bairrada (Portugal)

*

Duett vom Saibling-Tatar /geräucherte

Rote Bete / Apfel / Blini / Wasabi

Pranzegg: «Tonsur» (2018) – Südtirol (Italien)

Günther Steinmetz: «FeinHausWein – Riesling Wintricher Geierslay sur lie» (2018) – Mosel (D)

*

Tomaten-Ravioli / Espuma von der Hegauer Kartoffel

Ziegenquark / Bioland-Ei / Belper Knolle

Aquila del Torre: «Friulano» (2018) – Friaul-Julisch-Venetien (Italien)

Sator: «Montescudaio» (2018) – Montesudaio/Toscana (Italien)

*

Confierter Kabeljau

Krustentier-Bisque / Grünkohl / Topinambur

Domaine Eblin-Fuchs: „Crémant d’Alsace «Hommage» – Elsass (Frankreich)

Vina Somoza: «Alma do Vello Tesouro» (2019) – Valdeorras/Galizien (Spanien)

*

Hauptgang von Bastian

Rehrücken / Rotkraut-Crème / Petersilienwurzel / Rosenkohl Fritt

4 Monos: «Cien Lanzas» (2018) – Madrid (Spanien)

*

Hauptgang von Egbert

Reef & Beef

Wiechser Reh / Hummer / Karotte / Zwergorange / Haselnuss-Spätzle

4 Monos: «Cien Lanzas» (2018) – Madrid (Spanien)

Broccardo: «Barolo Bricco San Pietro» (2015) – Piemont (Italien)

*

Pre Dessert

*

Bananen-Split „mal anders“

Dr. Hermann: «Riesling Auslese Ürziger Würzgarten in der Kranklei Goldkapsel» (2019) – Mosel (D)

Das Menü mit Weinbegleitung **130 € / Person**