



S O M M E R L U S T

DINNER@HOME MENU

FREITAG UND SAMSTAG, 15. UND 16. JANUAR 2021

SNACKS:

- Lachstatar und hausgemachtes Sauerteigbrot
- Sommerlustbutter

Randentatar, Mandarine, Nüsse

Asiatische Currysuppe

Rinderfilet «Stroganoff», Kartoffelpüree, Eingelegtes

Bananen-Brownie, Beerenreduktion, Crumble

- 69.00 pro Person
- Vegetarisch/vegan auf Anfrage

Dazu der passende Wein

Schaumwein

7,5 dl

Magnum

Promesa «Prosecco» (Hausmarke exklusiv Sommerlust)

29.00

Riesling-Silvaner, Blanc de Noir

Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen, AOC Schaffhausen

Der erste in Schaffhausen hergestellte Schaumwein nach Art des Prosecco.

Hommage Crémant d'Alsace (Bio/Biodynamie)

49.00

Pinot Blanc, Chardonnay, Domaine Eblin-Fuchs, Frankreich, Elsass AOC

Gemacht wie ein Champagner, etwas vom Besten, was aus Frankreich kommt.



SOMMERLUST

DINNER@HOME MENU

FREITAG UND SAMSTAG, 15. UND 16. JANUAR 2021

<i>Weiss</i>	7,5 dl	Magnum
Riesling-Silvaner 2019 Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen, AOC Schaffhausen	29.00	
<hr/>		
Piesporter Goldtröpfchen Grosses Gewächs Riesling, Günther Steinmetz, Mosel, Deutschland	45.00	
<hr/>		
<i>Rot</i>		
Mesarone 2018 (Bio/Biodynamie) Baco Noir, Guido Lenz, AOC Uesslingen	45.00	90.00
<hr/>		
Der Wein zeigt ein dunkles, leuchtendes Rubinrot. Elegante, leicht rauchige Note von Kaffee, Sternanis und Dörrobst. Ein Wein mit grosser Tiefe, starkem Körper und langem Nachhall. Ein aussergewöhnlicher Wein der handwerklichen Winzertradition.		
<hr/>		
Rioja Reserva 2012 Tempranillo, Garnacha negra, Graciano, Remelluri, Rioja DOCA	49.00	98.00
<hr/>		