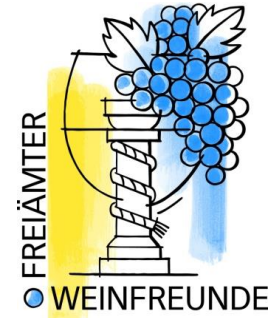




Impressionen vom Schaffhauser
Weinbaumuseum



Wine & Dine Wanderdegustation Blauburgunderland Schaffhausen

Restaurant Hotel Brasserie
Terrasse, Widen

Freitag, 11. April 2014
Apéro ab 19.00 Uhr
Beginn 19.30 Uhr



Degustationsleitung Daniel Petermann

Präsident Schaffhauser Weinbaumuseum und
Delegierter Branchenorganisation Schaffhauser Blauburgunderland



Riesling x Silvaner Gächlinger « Räckedorn », 2011 75cl 17.50 Fr
GVS Schachenmann AG



Pinot Blanc 2012, 75cl 16.00 Fr
Rötiberg Kellerei, Wilchingen

Pinot Gris, 2011, 75cl 16.90 Fr
Volg Weinkellereien

Pinot Blanc/Chardonnay, 2011, 75cl 19.00 Fr
Aagne, Familie Gysel, Hallau



Dichterwii, Pinot Noir, 2012, 75cl 17.50 Fr
Rötiberg Kellerei, Wilchingen

Hedinger Tradition, Pinot Noir, 2011, 75cl 22.00 Fr
Hedinger, Sunneberg Kellerei Wilchingen

ZWAA, Pinot Noir, 2011, 75cl 36.00 Fr
Meyer/Baumann, Osterfingen/Oberhallau



Diolinoir, 2011, 75cl 18.00 Fr
Weingut Lindenhof, Osterfingen

Schaffhauser ART, Cuvée, 2011, 75cl 16.00 Fr
Rimuss- und Weinkellerei Rahm AG, Hallau

Cabernet Merlot, 2011, 75cl 26.00 Fr
Wein Stamm, Thayngen



MIDAS, 2009, 37.5 cl 24.80 Fr
GVS Schachenmann AG



Menu

Schaffhauser Kartoffelsuppe mit Rohschinkengrissini

Tagliarini Mediterran
Olivenöl, Zuchetti, getrocknete Tomaten, Oliven und Basilikum

Kalbsbraten aus dem Ofen mit Rosmarinjus,
Kartoffelgratin und Saisongemüse

Caramelisierte Apfel und Trauben mit weissem
Schokoladenmousse und
Mandelkrokant