



laden ein zu

Luma meets Wine im Frieden

das vorzüglichste Fleisch der Region trifft auf auserlesene Weine aus aller Welt

Samstag, 09. April 2016, 18 Uhr
in der „Wirtschaft zum Frieden“
Herrenacker 11, 8200 Schaffhausen

Das Geheimnis des LUMA-Fleisches besteht aus einer Kombination von langsamer traditioneller Reifung am Kochen und der Verfeinerung durch einen speziellen Edelschimmelpilz. Diese Veredelung macht das Fleisch noch zarter und verleiht ihm die unverkennbare nussige Note. Fabrice Bischoff, einer der besten Köche der Region, versteht es, von LUMA behandeltes Fleisch auf verschiedene Arten exzellent zuzubereiten. Neben den bekannten LUMA-Spezialitäten präsentiert er Ihnen an diesem Abend aber auch unbehandelte Edelstücke (Fleisch und Fisch) aus dem Hause LUMA.

An diesem Abend wird Ihnen Florian Jirat von LUMA-Beef vor Ort alles Wissenswerte über die LUMA-Fleischveredelung erzählen. Der stadtbekannte Önosoph Ralph Tanner von der Schaffhauser Weinhandlung „Tanner FeinWeinSein“ bringt wie immer tolle Trouvaillen aus seinem Weinkeller mit, welche die hochwertigen Fleisch- und Fischstücke adäquat begleiten. Das 5-Gänge-Menü und die entsprechenden Weine dazu finden Sie auf der Rückseite dieses Flyers.

Wir freuen uns auf eine weitere kulinarisch-önologische Reise mit Ihnen!
Fabrice & Heidi Bischoff, Florian Jirat und Ralph Tanner

**Die Platzzahl ist beschränkt. Reservationen unter:
052/ 625 47 67 oder info@wirtschaft-frieden.ch**

Luma meets Wine im Frieden

meat, fish & vins

Amouse bouche: Mini Luma Beef Burger

Weingut Lindenhof (Nahe/Deutschland):
Weissburgunder S (2014)

LUMA-Lachs-Verrine mit Avocado

Weingut Gies-Düppel (Pfalz/Deutschland):
Riesling vom Kalkstein (2014)

Miso-Bouillon mit LUMA-Bauchspeck, Pak Choi und Enokitake-Pilzen

Weinberghof Fritsch (Wagram/Österreich):
Riesling Mordthal 1. Lage (2012)

Kartoffel, gefüllt mit LUMA-Schweinsbratwurst

Vadio (Bairrada/Portugal):
Vadio Tinto Bairrada (2011)

Duo von der Pata Negra (Bäggli & Pluma) mit hausgemachten Kroketteen und frischem Spargel

Tenuta Talosa (Toskana/Italien):
„Vino Nobile di Montepulciano Riserva“ (2010)

Fabrices' Cheese-Cake mit Sauerkirschen

Weingut J. Lentsch zur Dankbarkeit (Neusiedlersee/Österreich):
„Trockenbeerenauslese Schrammel“ (2009)

Menü inkl. Weinbegleitung: Fr. 135.-