

# «Essen wie zu Grossmutter's Zeiten - ein Abend der besonderen Art»

*Samstag, den 16. Februar, 19 Uhr*

Zwei befreundete Genussmenschen, der Schaffhauser Önosoph Ralph Tanner und der Spitzenkoch Egbert Tribelhorn, laden Sie im «Gasthof zur Sonne» in Wiechs am Randen zu einer kulinarischen Reise in die Vergangenheit ein. Folgende Köstlichkeiten erwarten Sie:



Kulinarischer Gruss aus der Küche

**Domaine Eblin-Fuchs - «Crémant Blanc de Blancs» (Elsass/Frankreich)**



Carpaccio vom Hegauer Rehrücken und Rehlebermus im Flädle mit Reichenauer Salätchen

**Tom Dockner - «Grüner Veltliner Pletzengraben (2016)» (Traisental/Österreich)**



Ortenauer Schneckensüpple mit geröstetem Bauernbrot

**Weingut Gies-Düppel - «Grauer Burgunder Mandelberg 1. Lage (2016)» (Pfalz/Deutschland)**



Badisches Nudelbonbon mit Bodenseehecht und geräucherem Aal auf gebratenem Spitzkohl an  
Brunnenkressen-Sössle

**Weingut Günther Steinmetz - «Riesling Dhroner Hofberg Grosses Gewächs (2016)» (Mosel/Deutschland)**

**& Vadio - «Vadio Tinto Bairrada» (2013) (Bairrada/Portugal)**



Gefüllte Kalbsbrust, im Ofen gebraten, an eigener Sosse mit Schupfnudeln und Wurzelgemüse-Heu

**Weingut Jähnisch - «Pinot Noir Reserve (2011)» (Baden/Deutschland)**

**& Le Farnete - «Carmignano Riserva» (2013) (Toskana/Italien)**



Ofenschlupfer mit Zwetschgen-Eis und Zimtschaum

**Domaine Eblin-Fuchs - «Pinot Gris Grand Cru Sonnenglanz» (2010) (Elsass/Frankreich)**



Menü mit Weinbegleitung 89 Euro

Beschränkte Platzzahl. Reservationen unter: +49/7736 7543 – [gasthof@sonne-wiechs.de](mailto:gasthof@sonne-wiechs.de)