

Schloss Laufen am Rheinflall

Auf Schloss Laufen hoch über dem tosenden Rheinflall, ist der Bleulersaal die richtige Adresse für ein unvergessliches Abendessen im stilvollen Ambiente.

Es erwartet Sie eine gehobene Gastronomie mit internationalem Touch und einer kreativen Mischung aus regionalen, saisonalen Produkten. Ergänzt wird diese mit ausgewählten Weinen aus unserem schlosseigenen Weinkeller.



8447 Dachsen
T +41 52 659 67 67
info@schlosslaufen.ch
www.schlosslaufen.ch

Gastgeber: Daniel Denner &
Robert Wiedemann

Mi-So 11.30-23.30 Uhr
Festival-Menü ab 17.30 Uhr
Durchg. warme Küche bis 22 Uhr

Vegetarisches Festival-Menü 2023

Melone in Kokosmilch

mit Erbsen, Korepoek und Pistazienvelouté

🍷 *Chardonnay 2022, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen*

Grüner und weisser Spargel gebraten

mit Trüffel-Kartoffel-Nussbutterschaum

🍷 *Pinot Blanc Goldsiegel 2021, GVS Weinkellerei, Schaffhausen*

Knuspriges Rüeblli

an einer Creme von geröstetem Blumenkohl mit wildem Broccoli, Enoki und einer Chorizo-Beurre blanc

🍷 *Cabernet Merlot 2018, WeinSTAMM, Thayngen*

Yuzu-Mousse auf Zitrus-Knusperboden

mit kandierter, geflammter Pomelo und Gelee und Kerne vom Granatapfel

🍷 *Schaffhauser EisArt 2019, WeinKeller.sh, Schaffhausen*

oder Käseteller

mit fünf Käsesorten dazu Chutneys, Fruchtebrot

🍷 *Portos, GVS Weinkellerei, Schaffhausen*

4-Gang-Menü

inkl. Wein 103.-
ohne Wein 75.-

Gasthaus Schupfen

Das traditionsreiche Haus in Diessenhofen mit herzlicher und moderner Gastlichkeit heisst Sie willkommen. Wir verwöhnen Sie mit naturbelassenen, regionalen Köstlichkeiten, die wir für Sie mit grösster Sorgfalt und Kreativität frisch zubereiten.

Den Ausblick und den Augenblick geniessen – essen, trinken und glücklich sein in naturnaher Atmosphäre. Wir freuen uns auf Ihren Besuch bei uns am Rhein.



Steinerstrasse, 8253 Diessenhofen
T +41 52 657 10 42
info@schupfen.ch
www.schupfen.ch

Gastgeber: Mirko Möser,
Philipp Diener & Christian Türke
Geöffnet: Mi–So



Vegetarisches Festival-Menü 2023

Tartar von der grillierten Zuchetti

mit Frühlingzwiebeln, grünem Apfel und Chili, dazu Brioche-Chip und Kräutersalat

🍷 *Création M Weiss 2021, WeinKeller.sh, Schaffhausen*

Hausgemachte Morchel-Mascarpone-Ravioli

mit gebratenem Spargel und Estragonschaum

🍷 *Dä ander Root 2018, WeinSTAMM, Thayngen*

Safranrisotto mit hausgemachten Gemüse-Bällchen

dazu Cherrytomaten, Radicchio Trevisano, Erbsen und Mascarpone

🍷 *Quintessenz Pinot Noir Gächlingen Réserve 2018, GVS Weinkellerei, Schaffhausen*

Aprikose, Mandel und Honig

Honig-Parfait mit Aprikosengelee, Kompott und Mandelsponge

🍷 *Orion 2022, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen*

4-Gang-Menü

inkl. Wein 108.–
ohne Wein 78.–

Untershof

Das Burgrestaurant Untershof befindet sich direkt am Rheinufer in der Gemeinde Diessenhofen.

In unserem Gilde-Restaurant verwöhnen wir Sie gerne mit unserer verspielten, modern interpretierten traditionellen Küche von regionalen Produzenten sowie auserlesenen Weinen.

Bei Sonnenschein geniessen Sie Ihr Gourmet-erlebnis auf der Terrasse im ersten Stock. Wir freuen uns schon jetzt auf Sie am wohl schönsten Platz am Rhein.



8253 Diessenhofen

T +41 52 646 38 83

info@unterhof.ch

www.unterhof.ch

Gastgeber:

Joel & Tatjana Bollinger

Do–So 17.30–23 Uhr

Vegetarisches Festival-Menü 2023

auf Anfrage

Munotblick



Auf der anderen Seite des Rheins bei Schaffhausen bieten wir Genuss für Auge und Gaumen. Unser junges und kreatives Team freut sich, Sie mit ausgesuchten Leckerbissen verwöhnen zu dürfen – marktfrisch und regional.

Lassen Sie die tägliche Hektik an sich vorbeiziehen und geniessen Sie Ihren verdienten Gourmet-Festival-Abend. Wir freuen uns auf Sie.

Zürcherstr. 7, 8245 Feuerthalen

T +41 52 503 81 40

info@munotblick.ch

www.munotblick.ch

Gastgeber:

Daniel Riedener & Sara Zancanaro

Geöffnet: Di–Sa

Vegetarisches & veganes Festival-Menü 2023

«rein pflanzlich»

Bundkarotte fermentiert & eingelegt, Pesto, Gewürz Granola, Kombucha

♀ *Vin Mousseux 2021, Wunderstaa Wein, Hallau*

«regional», grillierter Spargel

Sauerampfer, Morchel Erde, Röstzwiebel-Essenz

♀ *Riesling 2021, Rötiberg-Kellerei, Wilchingen*

«saisonal»

Grillierter Blumenkohl, Curry Miso Lack, Randen-Kumbujus

Bärlauch-Emulsion, Fregola Sarda

♀ *Cuvée Loninga 2018 aus der Magnumflasche, Weinbaugenossenschaft Löhningen*

Amaranth-Riegel, Erdbeer-Holundersorbet

Waldbeeren-Shiso-Sud, komprimierte Erbeeren

♀ *Fäger 2022, HWG Weine, Wilchingen*

oder Käse: Combremont (Blauschimmelkäse), fermentierter Weisskabis

♀ *Dulcedo Grandis 2003, Wunderstaa Wein, Hallau*

(nicht vegan)

4-Gang-Menü

inkl. Wein 110.–
ohne Wein 85.–

Rheingold

Ganz im Sinne unserer Einstellung – ehrlich, natürlich, herzlich – kochen wir mit Leib und Seele saisonal, regional und international und bieten unseren Gästen bewährte Gerichte, die wir mit neuen Ideen kombinieren. Unser Angebot runden wir mit erlesenen Weinen ab. In unserem heimeligen Restaurant oder, wenn es die Sonne gestattet, im liebevoll gepflegten Naturgarten, können Sie sich entspannen und sich von uns mit aufmerksamem Service umsorgen lassen.



Rheingoldstr. 51, 8212 Neuhausen
T +41 52 672 19 90
burgerst@bluewin.ch
www.rheingold-nh.ch

Gastgeber:
Evelyne & Stefan Burger

Geöffnet: Di–Sa (Di & Sa ab 18 Uhr)

Vegetarisches Festival-Menü 2023

Amuse-Bouche

Morcheltarte, Löwenzahnsalat

🍷 Pinot Blanc 2021, Weingut Bad Osterfingen

Brennesselsuppe mit Brotklösschen, Gemüse-Brunoise

🍷 Sauvignon Blanc 2022, aagne weingut, Hallau

Gebratenes Tofuschnitzel

Tapenade, Tomate, Thymian, Pinienkerne, Fregola Sarda

🍷 Rosé Sélection 2021, GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Getreidebratling

Kerbelrahmsauce, Kohlrabi, Radiesli, Frühlingkartoffeln

🍷 Cuvée HWG 2021, HWG Weine, Wilchingen

Käseauswahl, Apfelbrot und Dörrbirnenkompott

🍷 Dulcedo Grandis 2003, Wunderstaa Wein, Hallau

oder kalte Weinschaumcreme, Erdbeeren, Mandelbrezel

🍷 Dulcedo Grandis 2003, Wunderstaa Wein, Hallau

5-Gang-Menü

inkl. Wein 118.–
ohne Wein 89.–

Schlössli Wörth

Gourmet-Festival an der Prachtkulisse des Rheinfalls. Wir bringen zusammen, was zusammen gehört: exzellente Küche, regionale Weine und ein einzigartiges Ambiente im Panorama-Restaurant Schlössli Wörth.

Erleben Sie einen unvergesslichen Aufenthalt mit direktem Blick auf das Naturspektakel.

Die Parkplätze sind ab 18.00 Uhr kostenfrei.



Rheinfallquai 30, 8212 Neuhausen

T +41 52 672 18 21

genuss@rheinfall-gastronomie.ch

www.rheinfall-gastronomie.ch

Mi–Fr 11.30–14.30 & 17.30–23 Uhr

Sa 11.30–23 Uhr

So 11.30–21 Uhr

Vegetarisches Festival-Menü 2023

Schaffhauser Roséwein-Radieschen-Suppe mit Kürbiscrumble

♀ Müller-Thurgau 2021, Baumann Weingut, Oberhallau

Kartoffelsavarin an Spargel-Morchel-Ragout

mit Granatapfel-Orangen-Hollandaise

♀ Sauvignac 2017, WeinSTAMM, Thayngen

Gefüllte Kartoffeltasche auf Frühlingsgemüse

mit Mango-Petersilien-Basilikum-Pesto

♀ Eisenhalde Goldsiegel Spätlese 2019, GVS Schaffhausen

oder ♀ Merlot 2020, aagne weingut, Hallau

Marzipanmousse auf Himbeer-Rhabarberkompott

♀ Bliss 2020, WeinSTAMM, Thayngen

4-Gang-Menü

inkl. Wein 120.–

ohne Wein 90.–

Bergtrotte Osterfingen

Bergtrotte Osterfingen – Genuss, Feiern und Erholung.

Die Bergtrotte Osterfingen ist der Leuchtturm des Schaffhauser Blauburgunderlandes. Ruhe, gutes Essen, heimische Weine und ein geschichtsträchtiger Ort: Ein Aufenthalt bei uns ist Balsam für die Seele.



my wine
naturpark
Schaffhausen

Trottenweg 38, 8218 Osterfingen
T +41 52 681 11 68
info@bergtrotte.ch
www.bergtrotte.ch

Gastgeber:
Manuel Gruber & Philipp Weber
Mi-So ab 11.30 Uhr

Vegetarisches Festival-Menü 2023

Amuse-Bouche

🍷 *Extra Dry 2020, Wunderstaa Wein, Hallau*

Radieslisuppe mit Tapioka Perlen

und Frühlings-Kräutersalat im Knusperchörbli

🍷 *Sauvignon Blanc 2022, aagne weingut, Hallau*

Randen Panna Cotta

mit karamellisierten Apfelwürfeli und Gorgonzola Mousse aus dem Kisag

🍷 *Blanc de Noir 2022, Weingut Christen, Wilchingen*

Spargel Risotto

mit pochiertem Ei und gebakendem Burrata

🍷 *Pinot Noir Barrique 2021, HWG Weine, Wilchingen*

Holunderblüten-Joghurt-Glace auf Erdbeeren

im Weingelee an abgeflämmter Pavlova

🍷 *Undercover Rosé 2022, Rötiberg-Kellerei, Wilchingen*

4-Gang-Menü

inkl. Wein 100.–
ohne Wein 78.–

Beckenburg



Im Traditionshaus der Gastfreundschaft sind Sie herzlich willkommen. Wir setzen auf marktfrische, innovative Küche mit regionalen Produkten. Aus gesunden Lebensmitteln bereiten wir kreative Köstlichkeiten zu. In der Beckenburg werden mit wenigen Ausnahmen alle Speisen hausgemacht. Unsere Philosophie: «Regional, frisch und authentisch.»

Neustadt 1, 8200 Schaffhausen
T +41 52 620 12 12
info@beckenburg.ch
www.beckenburg.ch

Gastgeber: Claudio Natale

Di–Fr 11.30–14 & 18–23.30 Uhr
Sa 18–24 Uhr
Festival Menü Di–Sa ab 18 Uhr

Vegetarisches Festival-Menü 2023

Amuse-Bouche kleiner Gruss aus der Küche

Honigburrata

serviert mit einem Kräuterzupfsalat an Senfdressing, dazu hausgemachtes Granny Smith-Chilisorbet

🍷 *Pinot Gris 2022, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen*

Weisse Tomatencremesuppe mit Basilikum

🍷 *Pinot Noir Classic 2021, aagne weingut, Hallau*

Spargeln

auf Pilzragoût, cremiger Ribelmaispolenta und Kaffeezabaglione

🍷 *Malbec Réserve 2020, GVS Weinkellerei, Schaffhausen*

Blauschimmelkäse

mit Honigespuma und Feigenbrot

🍷 *Dessertwii 2020, Rötiberg-Kellerei, Wilchingen*

oder warmes Schokoladeküchlein

mit hausgemachtem Erdebeer-Pfefferglace und Macaron

🍷 *opPORTun 2021, WeinSTAMM Thayngen*

4-Gang-Menü
inkl. Wein 115.–
ohne Wein 85.–

D'Chuchi

«D'Chuchi» steht für Produkte, die auch bei uns zu Hause auf den Tisch kommen würden. Für Produkte, die man aber noch lange nicht überall findet, für junge und innovative Ideen sowie für regionale Verankerung, die sich gerne international inspirieren lässt.



Brunnengasse 3/5, Schaffhausen

T +41 52 620 05 28

essen@dchuchi.ch

www.dchuchi.ch

Gastgeber: Jan & Andrea Schmidlin

Geöffnet: Di-Sa ab 18 Uhr

Vegetarisches Festival-Menü 2023

auf Anfrage

Gasthof Ziegelhütte



Im Gasthof Ziegelhütte wird mit frischen und regionalen Produkten aus der Region Schaffhausen und vom hauseigenen Swiss Black Angus Rind gekocht. Gepaart mit erlesenen Weinen aus dem Schaffhauser Blauburgunderland laden wir Sie herzlich ein, das einzigartige und gemütliche Flair unserer Gaststube zu geniessen.

Wir freuen uns, Sie im Gasthof Ziegelhütte begrüssen zu dürfen.

Längenbergstr. 2, Schaffhausen
T +41 52 533 10 20
info@gasthofziegelhuette.ch
www.gasthofziegelhuette.ch

Gastgeber: Urs Hallauer,
Yvonne Külling & Tobias Ehrat
Mo–Sa 9–23 Uhr, So 9–21 Uhr

Vegetarisches Festival-Menü 2023

Gruss aus der Küche

Spargel-Tatar und karamellisierter Ziegenkäse

🍷 *Charmeur Weiss 2020, WeinKeller.sh, Schaffhausen*

Schwarzwurzel-Chardonnay-Cremesuppe mit Blätterteiggebäck

🍷 *Chardonnay Barrique 2022, HWG Weine, Wilchingen*

Aspik mit Reiatspargel und Gemüse

mit Salatbouquet an Feigen-Vinaigrette

🍷 *Pinot Gris Sélection 2021, GVS Weinkellerei, Schaffhausen*

oder 🍷 *75 Jubiläumswein 2018, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen*

Ziegelhütten Capuns an cremiger Pilz-Rahmsauce

serviert mit zweierlei hausgemachten Gnocchi und Saisongemüse

🍷 *Merlot Thayngen 2018, WeinSTAMM, Thayngen*

Rhabarber-Quark Schnitte

mit Amaretti-Boden, verziert mit glasierten Beeren

🍷 *Sinfonia d'oro 2018, Weinbaugenossenschaft Löhningen*

oder 🍷 *Goldtröpfli Weinbrand, Weinbaugenossenschaft Löhningen*

4-Gang-Menü

inkl. Wein 91.–
ohne Wein 63.–

Güterhof

Im ehemaligen Lagerhaus an exzellenter Uferlage wird mit Restaurant, Sushi-Bar, Lounge & Bar, Terrasse und einem Bankettsaal Gastlichkeit rund um die Uhr geboten.

Kulinarisch verwöhnen wir Sie mit Grill-spezialitäten, Klassikern und Sushi-Köstlichkeiten. Wir freuen uns, Sie während des Gourmet-Festivals im Güterhof am Rheinufer begrüßen zu dürfen.



Freier Platz 10, 8200 Schaffhausen
T +41 52 630 40 40
info@gueterhof.ch
www.gueterhof.ch

Gastgeberin: Kathrin Schenk

Mo-Fr 11.30-23, Sa 9-23, So 9-21 Uhr
Warme Küche bis 21.30, So bis 20 Uhr
Festival-Menü: Mi-Sa ab 18 Uhr &
So 30.4, So 28.05

Vegetarisches Festival-Menü 2023

Bärlauchschaum-Suppe

mit Spargel-Flan und mariniertem Tofu-Spiessli

🍷 *Sauvignon Blanc 2022, Weinbaugenossenschaft Löhningen*

Carpaccio aus marinierten, grillierten Auberginen

mit Ackerbohnen-Tatar, Frischkäsenocke, Sprossen und Toast

🍷 *Chardonnay 2022, Weingut Florin, Stein am Rhein*

Hausgemachte Maultaschen

gefüllt mit Gemüse und Planted Chicken

🍷 *Cuvée HWG 2021, HWG Weine, Wilchingen*

Joghurt-Mascarpone-Mousse

auf Ananas-Carpaccio mit Szechuanpfeffer, Meringue und Sanddorn-Sorbet

🍷 *Eclat Dessertwein, WeinSTAMM, Thayngen*

Vorbestellung des Menüs bitte bis am Vorabend

Vegetarisches Menü auf Anfrage

4-Gang-Menü

inkl. Wein 95.-
ohne Wein 75.-

Villa Sommerlust

Vom Rheinfall bis zum Atlantik, von klassisch bis Fine Dine. Die Sommerlust ist ein Ort der Gastfreundschaft und des Genusses. Unsere Küche ist von regionalen und internationalen Einflüssen geprägt. Frische und beste Produkte sind für uns so selbstverständlich wie unsere Passion, dem Gast ein kulinarisches Highlight zu bieten. Ob zur Zweisamkeit, in einer Gruppe oder für einen Geschäftsanlass – in unserer Villa mit wunderschönem Garten am Rhein finden Sie die perfekte Location.



Rheinholdenstr. 8, Schaffhausen
T +41 52 533 55 33
info@sommerlust.ch
www.sommerlust.ch

Gastgeber: Lorenz Messoria

Mo–Fr 11.30–14 & 18–23.30 Uhr
Sa 18–23.30 Uhr

Vegetarisches Festival-Menü 2023

Fünf blühende Snacks «to share», Sommerlustbutter, hausgemachtes Brot

🍷 *Promesa Schaumwein, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen*

Weisser Spargel, geröstete Kartoffel, Eigelb

🍷 *Sauvignon Blanc 2022, Wunderstaa Wein, Hallau*

Zarter Frühlingsspinat

Quinoa, grüner Spargel, Wildblüten, Senf

🍷 *Rheinhalde Pinot Noir Sélection 2021, GVS Weinkellerei, Schaffhausen*

Époisses, Dörrfrüchtequiche, Zwetschgen

🍷 *Rubino 2018, Weinbaugenossenschaft Löhningen*

oder Rhabarber und Rose, weisse Schokolade, Milch

🍷 *Pinot Noir Dessertwein 2018, Bad Osterfingen*

Der Schlussakt

4-Gang-Menü

inkl. Wein 135.–
ohne Wein 98.–

Wirtschaft zum Frieden

Seit 2007 überzeugt Fabrice Bischoff aus der Waadt hier in Schaffhausen mit seinen kreativen Ideen und Tellern, die einem Gemälde gleichen.

Zusammen mit seiner Frau Heidi hat er den Frieden wieder zu einer der Top-Adressen gemacht. In den schönen alten Räumen lässt es sich stilvoll tafeln und dazu eine Flasche guten Schaffhauser Weins geniessen.



Herrenacker 11, Schaffhausen

T +41 52 625 47 67

info@wirtschaft-frieden.ch

www.wirtschaft-frieden.ch

Gastgeber:

Heidi & Fabrice Bischoff

Geöffnet: Di-Sa

Vegetarisches Festival-Menü 2023

auf Anfrage

Siblinger Randenhaus



Willkommen im Gilde-Restaurant auf dem Siblinger Randen – 840 Meter über Meer. Auch das kulinarische Angebot bietet grossartige Aussichten in Form von hochstehender regionaler Küche.

Viele der Produkte stammen direkt vom Randen – einige auch aus Bioanbau. Entdecken Sie die ausgezeichneten Schaffhauser Weine. Warum nicht den Abend in einem unserer Zimmer ausklingen lassen?

8225 Siblingen
T +41 52 685 27 37
info@randenhaus.ch
www.randenhaus.ch

Gastgeber: Sandra & Claude Tappolet,
Leandro Prezioso

Geöffnet: Mi-So

Vegetarisches Festival-Menü 2023

Gruss aus der Küche

Löhniger Weisspargeln geflämmt

Frühlingsalat an Nussvinaigrette

♀ Pinot Blanc Goldsiegel 2021, GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Lauwarm servierter Karottenlachs

mit Buchweizen-Risotto, Kresseschaum

♀ Heerenberg Pinot Gris 2021, WeinKeller.sh, Schaffhausen

Duo von Saitan und hausgemachtem Tofu

Kartoffelpüree leicht aromatisiert mit Bärlauch, Frühlingsgemüse

♀ Cuvée Loninga 2019, Weinbaugenossenschaft Löninngen
oder ♀ Tradition 2018, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

Käsevariation vom Randenhof (Demeter), mit Nuss-Früchtebrot

♀ Dulcedo Grandis 2003, Wunderstaa Wein, Hallau

Erdbeer- und Rhabarber-Millefeuille mit Pistazienglace

♀ Bliss 2020, WeinSTAMM, Thayngen oder ♀ Fäger 2022, HWG Weine, Wilchingen

Friandise

4-Gang-Menü

inkl. Wein 103.-
ohne Wein 73.-

5-Gang-Menü

inkl. Wein 119.-
ohne Wein 83.-

Sonne Seuzach

Die SONNE scheint weit über die Region hinaus! Dank dem überaus imposanten Raritätenkeller finden Weinfreaks edle Tropfen für jede Gelegenheit. Zusammen mit unserer radikal regionalen Küche wird der Aufenthalt zum lustvollen Erlebnis. Den Abend können Sie in unserer gemütlichen Cigar Lounge mit einem gehaltvollen Whisky ausklingen lassen, bevor Sie sich in eines unserer eleganten Hotelzimmer zurückziehen. Verwöhnprogramm pur und ganz individuell.



Ohringerstrasse 2, 8472 Seuzach

T +41 52 338 08 08

welcome@sonne-seuzach.ch

www.sonne-seuzach.ch

Gastgeber: Armin Waldvogel, Dan Rodriguez Zaugg & Timus Asadullaev

Di-Do 11.30-14 & 18-23.30 Uhr

Fr 11.30-14 & 18-01, Sa 18-01 Uhr

Vegetarisches Festival-Menü 2023

auf Anfrage

Hirschen Trüllikon

Seit 1894 wird im Gilde-Restaurant Hirschen Trüllikon Gastfreundschaft von der gleichen Familie gelebt und zelebriert. Wir setzen auf saisonale Gaumenfreuden aus regionalen Produkten. In unserer Weingalerie präsentieren wir neben Gewächsen aus dem Schaffhauser Blauburgunderland auch Eigenbau-Weine vom hauseigenen Rebberg. Übernachten Sie in einem unserer Hotelzimmer nach einem genussvollen Festival-Abend!



Diessenhoferstr. 23, 8466 Trüllikon

T +41 52 319 13 17

info@hirschen-truellikon.ch

www.hirschen-truellikon.ch

Gastgeber: Thomas Zwicky &
Géraldine Schleicher

Di-Sa

Vegetarisches Festival-Menü 2023

Marinierter Taleggio auf Ruccola und Kopfsalatherzen

Erdbeeren, Limetten-Honig Marinade

🍷 *Pinot Gris 2022, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen*

Rüebli-Ingwersuppe

mit Vanilleschaum

🍷 *Rheinriesling 2022, aagne weingut, Hallau*

Weisser Trülliker Spargel und Truttiker Grünspargel

mit Peterli-Zitronenpesto, Safranrisotto und Blumenkohlcreme

🍷 *Merlot Réserve 2020, GVS Weinkellerei, Schaffhausen*

Zitronengras Crème brûlée

mit Rhabarberkompott und Joghurtglace

🍷 *Irma la Douce 2022, aagne weingut, Hallau*

Vegetarisches Menü auf Anfrage

4-Gang-Menü

inkl. Wein 102.-
ohne Wein 78.-