

Vegetarische Menüvariante

4 Gänge: CHF 68 + CHF 28 Weinbegleitung

Gruss aus der Küche – Gurken-Dill-Sorbet

mit weisser Schokolade überzogen

- Klettgau Weissherbst 2025 – Weinbau Markus Ruch, Neunkirch

Lauwarmer Reiatspargel-Salat

mit Blattspinat, Frühlingskarotten, Radieschen und Bergkäse-Splitter an einer Zitronen-Vinaigrette

- Pinot Blanc 2024 – Weingut Bad Osterfingen

Crèmesuppe vom Hedinger Création

mit Bärlauch-Roggenbrot-Würfel

- Riesling-Silvaner 2024 – Hübscher Wein, Thayngen *oder*
- Pinot Noir Auslese 2023 – Weingut Florin, Stein am Rhein

Mit Reiatspargel und Mascarpone gefüllte Blätterteig-Kissen

mit Sauce Hollandaise, garniert mit Gemüse-Bouquet

- Merlot 2022 – Gysel 175 Weingut, Wilchingen *oder*
- Phönix Magnum Cuvée 2020 – Trotte Löhningen

Rhabarber-Cheesecake

mit marinierten Erdbeeren und Kokos-Makronen-Crumble

- Keltergold Riesling-Silvaner 2023 – Weingut Florin, Stein am Rhein *oder*
- Più Bello Weinbrand – Hübscher Wein, Thayngen

Geöffnete Tage

Mo Di Mi Do Fr Sa So

● ● ● ● ● ● ● Mittag
 ● ● ● ● ● ● ● Abend

Öffnungszeiten siehe Website

Festival-Menü Mo–Fr abends,
Sa/So mittags und abends**Kontakt & Reservation**

Gasthof Ziegelhütte
 Längenbergstr. 2, 8200 Schaffhausen
 +41 52 533 10 20
www.gasthofziegelhuetten.ch

Gastgeber

Sarah Stoll,
 Tobias Ehrat

