**annegreth's gourmetmenü**

**immer abends im juni**

**2021**

**Thymianhüppe**

mit Morchelfüllung

Spinat-Weinschaumsuppe mit Blüten

*Pinot Blanc „Gässli“ 2019,*

*Michael Meyer, Weingut Bad Osterfingen*

**Forelle**

mit Haselnusskruste

auf Verbenapfeffer-Aioli mit Linsenvinaigrette

*Riesling-Silvaner Auslese 2019,*

*Weingut Florin* Stein a*m Rhein*

**Intermezzo**

**Vom Kalb**

Schinken, Vogel und Leber an Föhrensauce,

Röstini und Schmorgemüse

*ZWAA 2017,*

*Baumann, Oberhallau & Michael Meyer, Osterfingen*

**Quarkchöpfli**

mit Himbeersauce,

dazu Pralinékuchen und Mandelkrokant

*Mulsum: eine Weinzubereitung aus*

*Müller-Thurgau 2018 Thomas Stamm, Thayngen*

*und Kramer Honig Oberhallau*

Amuse Tschüss: Äs Muu vou Chäs

*En Guete und viel Spaß!*

**

*4-Gang-Menu inkl. Wein: CHF 95.00*

*3-Gang-Menu inkl. Wein: CHF 85.00*

*exklusiv Wein: CHF 75.00 + 63.00*

**