

Gourmet-Festival

30. April, bis 6. Juni 2022

**Ceviche vom Kundelfinger Saibling
auf Süßkartoffel Salat und Cashew Nüssen**

*Sauvignon Blanc 2021
Aargauer Weingut Hallau*

**Blumenkohl Mandel Suppe
mit gebratenem Blumenkohl und Speckchip**

*Pinot Blanc 2020
WeinKeller.sh Schaffhausen*

**Hausgemachtes Zitronengras Sorbet
mit einem Schuss Chardonnay Schaumwein**
Weingut Florin Stein am Rhein

**Entrecote & Praline vom Thurgauer Dry Age Rind
Pommes Souffles mit Tomaten Chutney Dip
dazu ein saisonales Gemüsebouquet**

*Cabernet Dorsa 2018
Weingut Leibacher Stein am Rhein*

**Schokoladen Mille Feuille mit Tonkabohne
Merengues und Waldbeerrahmglace**

*opPORTun
WeinSTAMM Thayngen*

Alle Gänge sind auch einzeln erhältlich.
Zitronengras Sorbet im 5 Gang Menü offeriert.

5 Gang Menü inkl. Wein:
120 Sfr.

5 Gang Menü ohne Wein:
100 Sfr.

