

## Dinner

	intro	dazwischen	höhepunkte	finale
<b>frühlingsanfang</b>	<b>Makrele</b> Passionsfrucht, Avocado, Pistazie, Sellerie 16€ / HG 26€	<b>Spargelsüppchen</b> Kokos, Curry, Garnele 13€	<b>Freiland Poularde</b> Aubergine, Paprika, Joghurt, Bulgur 26€	<b>Granité von der Himbeere</b> Ricotta, Olivenöl, Mandeln, Basilikum 11€
<b>heimat</b>	<b>Erdbeer- Gazpacho</b> Mandeln, Olivenöl, Meersalz 12€	<b>Schweinebäckchen</b> zweierlei Gewürz- Möhre, Rhabarbersalat ZG 15€ / HG 25€	<b>Wiener Schnitzel</b> Gurken, Preiselbeeren, Kartoffelsalat 24,50€	<b>Unser Käsekuchen</b> Rhabarber, Vanille, Zitrone 11€
<b>mediterran</b>	<b>Kingfish- Carpaccio</b> Amalfi Zitrone, Kapern, Pinienkerne 19€	<b>Handgemachte Pasta</b> schwarzer piemont Trüffel ZG 16€ / HG 26€	<b>Wolfsbarsch</b> Petersilien- Risotto, Trüffel, Sellerie 31€	<b>Erdbeer- Tiramisú</b> 10€
<b>favoriten</b>	<b>Bretonische Austern</b> Zitrone, Chesterbrot Stk. 3,50€	<b>Pulpo Eintopf</b> grüne Paprika, Oliven, Tomaten, Safran, Bohnen ZG 19€ / HG 30€	<b>Kalbstafelspitz rosa</b> Erbse, Rhabarber, handgemachte Gnocchi 29€	<b>Sorbetauswahl</b> Sommerbeeren 10€