

## Dinner

	intro	dazwischen	höhepunkte	finale
<b>Erntezeit</b>	Büffel- Mozzarella Pfifferlinge, Serranoschinken 14€	Kürbisüppchen schwarzer Trüffel 12€	Rinderfilet&Ochsenbacke Pfifferlinge, Sellerie, Spitzkohl 29,50€	Hausgemachte Sorbets 9€
<b>heimat</b>	Rinder- Tatar Rote Beet, junger Salat VS 15€ / HG 21€	Pfifferlings- Ricotta Ravioli Cranberrys ZG 12€ / HG 19€	Wiener Schnitzel Gurkensalat, Preiselbeeren, Bratkartoffeln 24,50€	Birne „geeist“ Ziegenkäse, Sazmandel 10,50€
<b>mediterraneo</b>	Wildgarnelen grüner Apfel, Bellper Knolle 16,50€	Handgemachte Pasta schwarzer Trüffel ZG 14€ / HG 24€	Wilder Wolfsbarsch Pastinaken, Belugalinsen, süß/sauer eingelegte rote Zwiebel 33€	Unser Tiramisú Zwetschge, Karamell, Walnusseis 10,50€
<b>favoriten</b>	Bretonische Austern Zitrone, Chesterbrot Stk. 3,50€	Schwarzes Risotto Lachsforelle, Salzzitrone, Kohlrabisalat ZG 16€ / HG 25€	Rosa Entenbrust Blumenkohl, Kürbis Purple Curry 27€	Käseauswahl 10,50€