

## Dinner

	intro	dazwischen	höhepunkte	finale
<b>sommerlich</b>	Wildkräutersalat Kirschen, Ziegenkäse 14€	Weißes Tomatensüppchen Vanille, Garnele 14€	Onglait (Hanging tender) Avocado, Perlzwiebeln, Chili, Röstkartoffeln 31€	Unsere „Joghurette“ 9,50€
<b>heimat</b>	Rinder- Tatar Süßkartoffel, junger Salat VS 16€ / HG 21,50€	Vitello tonnato gebackene Kapern, Salzzitrone ZG 13€ / HG 24€	Wiener Schnitzel Gurken, Preiselbeeren, Bratkartoffeln 24,50€	Rote Sommerbeeren geist Schaftsjoghurt, Estragon, Kerbel, Basilikum 9,50€
<b>süden</b>	Thunfisch Carpaccio Avocado, Sesam 16,50€	Büffelmozzarella Honigtomaten, toskanisches Olivenöl, Basilikum 13,50€	Seeteufel Pifferlinge, Tomatencoulis, Safran, baby Spinat 31€	Tiramisú Blaubeere weißes Kaffee Eis 9,50€
<b>favoriten</b>	Bretonische Austern Zitrone, Chesterbrot Stk. 3,50€	Handgemachte Pasta schwarzer Trüffel ZG 15€ / HG 25€	Freiland Poularde geröstete, marinierte Graupen, Joghurt- Minz Schaum 26€	Käsekuchen- Eis Aprikose, Holunder 9,50€