

	<b>intro</b>	<b>dazwischen</b>	<b>höhepunkte</b>	<b>finale</b>	<b>tutto completo</b>
<b>sommerlich</b>	Rotschwanzgarnelen-Carpaccio' Weinbergspfirsich * Krustentiernage * Olivenöl	Pfifferlingsschaumsuppe * Rehmaultäschchen	Duette von Simmentaler Rindfilet & Ochsenbacke Rotweinspinat * gebackener Kartoffeltaler	Rohmilchkäseauswahl vom Affineur Hofmann aus Bad Tölz * Feigensauce *	<b>€ 65.-</b>
	€ 21.-	€ 10.-	€ 33.-	€ 15.-	
<b>heimat</b>	Feinster Nordseematjes -neuer Fang- * Hausfrauensauce * neue Kartoffeln	Cremesuppe von Tiefsee-Carabinero * karamellierte Jakobsmuschel * Estragonschaum	Rumpsteak vom Black Angus* gebackene Samosa * Pilz-Bohnen-Gemüse* zweierlei Sauce	Trilogie von hausgemachten Sorbets * Sommerfrüchte	<b>€ 61.-</b>
	€ 17.-	€ 12.-	€ 33.-	€ 11.-	
<b>mediterran</b>	Salat von dreierlei Melonen * Verbene-Limettensugo * Thunfischsashimi * Wasabicreme	Bouillabaisse „Im Gütchen“ * Knoblauchbaguette * scharfe Rouille	Hüftsteak vom Weidelamm * mediterraner Cous Cous * eingelegte Kirschtomaten	Champagner-Sabayone * Johannisbeeren * Weinbergspfirsich* Waldmeistereis	<b>€ 70.-</b>
	€ 21.-	€ 18.-	€ 32,-	€ 12,-	
<b>regional</b>	Warmes Focaccia * feinste Pastrami * bunter Tomaten-Pestosalat * Aioli	Kabeljaurücken * Kalbsjus * Himbeerrisotto * Kräutercreme	Cordon bleu vom Jungkalb * Bergkäse * badischer Kartoffelstampfsalat	Himbeertarte * Schokoladencreme * Basilikumeis	<b>€ 78.-</b>
	€ 17.-	€ 29.-	€ 27.-	€ 13.-	