

	intro	dazwischen	höhepunkte	finale	tutto completo
sommerlich	Rotschwanzgarnelen-Carpaccio' Weinbergpfirsich * Krustentiernage * Olivenöl	Pfifferlingsschaumsuppe * Rehmaultäschchen	Duette von Simmentaler Rindfilet & Ochsenbacke Rotweinspinat * gebackener Kartoffeltaler	Rohmilchkäseauswahl vom Affineur Hofmann aus Bad Tölz * Feigensauce *	€ 65.-
	€ 21.-	€ 10.-	€ 33.-	€ 15.-	
heimat	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	€ 61.-
	€ 17.-	€ 12.-	€ 33.-	€ 11.-	
mediterran	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 * Weinbergpfirsich* Waldmeistereis	€ 70.-
	€ 21.-	€ 18.-	€ 32,-	€ 12,-	
regional	Warmes Focaccia * feinste Pastrami * bunter Tomaten-Pestosalat * Aioli	Kabeljaurücken * Kalbsjus * Himbeerrisotto * Kräutercreme	Cordon bleu vom Jungkalb * Bergkäse * badischer Kartoffelstampfsalat	Himbeertarte * Schokoladencreme * Basilikumeis	€ 78.-
	€ 17.-	€ 29.-	€ 27.-	€ 13.-	