

### Vorspeisen

*Gegrillte Baby- Calamari, 2erlei Erbse und Krustentierschaum*  
14,50

*Carpaccio vom Kalbsfilet mit gerösteten Pinienkernen, Aprikose,  
Wintertrüffel und Pecorino*  
15,90

*Variation vom Ziegenkäse „Frischkäsemousse & gebraten“ mit  
Papaya und Blaubeer- Chutney*  
13,90

### Zwischengang

*Jakobsmuscheln mit Duxelles- Törtchen und 2erlei vom Egerling*  
15,90

*Thaicurrysüppchen mit Kokos und gebackener Garnele*  
8,90

*Duett vom Hummer und geschmorter Kalbshaxe mit Avocado  
und Thaispargel*  
19,90

### Hauptspeisen

*Steinköhler auf gegrilltem Pak-Choi, Gnocchi und Senf-Dillsauce*  
24,90

*Kalbsrücken mit Rosmarin- Polentaschnitte und buntem Gemüse*  
24,90

*Entrecôte „Deutsche Färse“ mit gegrilltem grünem Spargel,  
Shiitake- Pilze und BBQ- Jus*  
23,90

*Dessert & Käse*

*Dessertvariation*

9,90

*Crêpes Suzette „Jakob Style“ mit Vanilleeis*

9,90

*Crème Brûlée von der Tonkabohne und Himbeersorbet*

9,90

*3erlei hausgemachtes Sorbet mit marinierten Früchten*

9,90

*Rohmilchkäse vom Tölzer Kasladen, Trauben und Birnensenf*

*Klein: 9,90*

*Groß: 12,90*

## Unser Menü

### Zum Aperitif empfehlen Wir:

2015, Spätburgunder Rosé Sekt, brut, Weingut Künstler 0,1l 8,90

### Vorspeise

Zweierlei vom Ikarimi-Lax - Sashimi und geräuchert,  
Nori, Thaispargel, Erdnuss und Wasabi  
20- Cuvee Jakob -17, trocken Weingut Riffel, Rheinhessen 0,1l

### Zwischengang

Rote Riesengarnele auf mediterranem Fregola-Sarda und Hummerschaum  
2017, Roero Arneis, Marica, Cascina Ca`Rossa, Piemont 0,1l

### Sorbet

Passionsfrucht, Orange und Campari

### Hauptgang

Dry-Aged Roastbeef mit Kartoffelplätzchen, buntem Gemüse  
und Rosmarinjus  
2014, Zion, trocken, Weingut Ernst, Burgenland 0,1l

### Dessert

Variation von weißer Schokolade, Baby-Ananas und Kokos  
2016, Juracon, Symphonie de Novembre, Domaine Cauhapé,  
Südwestfrankreich 5cl

Menü 3Gang mit Sorbet (Vorspeise oder Zwischengang) 48,-

Menü 3Gang mit Sorbet (ohne Dessert) 55,-

Menü 4Gang mit Sorbet 62,-

Weinbegleitung 3 Gang 29,-

Alle Preise incl. 19% Mehrwertsteuer

Weinbegleitung 4 Gang 34,-

Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie mit unserem Servicepersonal  
Oder fragen Sie nach unserer Allergene- Speisekarte