

Vorspeisen

Geflämmter Fjord Lachs mit Blutorange und Wasabi
14,90

*Gegrillter Pulpo und krosser Schweinebauch auf Pfirsich-
Ingwer und Shimeji- Pilze*
14,90

Gebackener Ziegenkäse mit Quitte, Kürbis und Feldsalat
13,90

Zwischengang

Pochiertes Bio- Landei auf Kartoffel, Spinat und Wintertrüffel
15,90

Maronenschaumsuppe mit Wintertrüffel und Jakobsmuschel
8,90

*Duett vom Hummer „als Ravioli und konfiert“ mit Blumenkohl
und Hummerbisque*
19,90

Hauptspeisen

*Wildfang Steinköhler auf Champagnerkraut, rote Kartoffel und
Meerrettich*
24,90

*Französische Maispouardenbrust mit Blumenkohl, Wilder-
Brokkoli und Portweinjus*
24,90

*Entrecôte „Deutsche Färs“ mit geschmorter Schwarzwurzel,
Egerlinge und Dijon- Senfbutter*
23,90

Dessert & Käse

Dessertvariation

9,90

Variation von Birne, Haselnuss und weißer Schokolade

9,90

Crème Brûlée von der Schokolade mit Himbeersorbet

9,90

Drei 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 Rose Sekt, brut, Weingut Künstler, Rheingau 0,1l 9,-

Vorspeise

Sashimi vom Thunfisch mit Nashi- Birne und Avocado
2017, Auxerrois, trocken Weingut Heitlinger, Baden 0,1l

Zwischengang

St. Pierre unter der Walnusskruste mit roter Bete und Graupen
2014, Grüner Veltliner, Schafberg, trocken, Weingut Nimmervoll,
Wagram 0,1l

Sorbet

Blutorange mit Sauternes- Gelee und Blutampfer

Hauptgang

Duett von Rinderfilet und geschmorter Schulter mit Radieserl,
Möhre und Pastinake
2014, Barbera D'Atsi, Ca 'di Pian DOCG, trocken, La Spinetta,
Piemont 0,1l

Dessert

Tarte Tatin mit Sauerrahmeis und Calvados
2016, Réserve du Ciron, Sauternes AOP, Calvet, Bordeaux 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,-

Weinbegleitung 4 Gang 34,-

Alle Preise incl. 19% Mehrwertsteuer

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