

### **Herbstgenüsse**

Geröstete Steinpilze und Hokkaido-Kürbis mit Weintrauben,  
Kürbiskernen und Hochbeet-Kräutern

\*\*\*

Geangelter Wolfsbarsch mit Kartoffel-Auberginenpürée,  
geschmorter Paprika und Elefant knoblauch aus dem eigenen Garten

\*\*\*

Wilde Gamba im Frühlingsrollenteig mit Zucchini und Ananas in Currynage,  
Tatar von Wilder Gamba mit Ingwer, Ananas und Zitronenverbene

\*\*\*

Herbstliches Gröstel mit frischen Quitten und Medaillons vom Allgäuer Frischlingsrücken,  
Kleines Ragout von seiner Schulter mit Garam Masala  
auf geschmortem Wirsing und Tropeazwiebeln

\*\*\*

Feinste Käseauswahl vom Tölzer Kasladen

\*\*\*

Warmes Apfeltörtchen mit Rosmarineis

4 Gänge: Steinpilze, Wolfsbarsch, Frischling, Käse oder Dessert € 99,00  
Weinbegleitung € 49,00

5 Gänge: Steinpilze, Wolfsbarsch, Frischling, Käse, Dessert € 111,00  
Weinbegleitung € 66,00

6 Gänge: Steinpilze, Wolfsbarsch, Gamba, Frischling, Käse, Dessert € 138,00  
Weinbegleitung € 79,00

### **Heute Mal ohne Fleisch**

Suppe von bretonischen Ochsenherztomaten

\*\*\*

Saibling aus der Isère mit Gartengurken, Pfifferlingen und Jiaogulan

\*\*\*

Lasagne von jungem Knollensellerie mit Leitzachtaler Bio-Ziegenkäse,  
geschmorten San Marzano Tomaten und Mirabellenkompott

\*\*\*

Feinste Käseauswahl vom Tölzer Kasladen

\*\*\*

Ofenschlupfer von Feigen und Mandeln  
mit Feigen und Feigenrahmeis

4 Gänge mit Käse oder Dessert € 78,00  
Weinbegleitung € 44,00

5 Gänge mit Käse und Dessert € 90,00  
Weinbegleitung € 55,00

### **Menü in 5 kleinen Gängen nach Wahl des Chefs tischweise serviert**

mit Käse oder Dessert pro Person € 79,00  
Weinbegleitung pro Person € 48,00

### **Vorspeisen und Suppen**

Geröstete Steinpilze und Hokkaido-Kürbis mit Weintrauben, Kürbiskernen und  
Hochbeet-Kräutern

€ 24,00

Zunge vom Somafer Limousin Lamm mit bunter Beete, Kornellkirschen und Meerretticheis

€ 28,00

Wilde Gamba im Frühlingsrollenteig mit Zucchini und Ananas in Currynage,  
Tatar von Wilder Gamba mit Ingwer, Ananas und Zitronenverbene

€ 36,00

Essenz von Steinpilzen mit Steinpilzravioli

€ 17,00

Suppe von bretonischen Ochsenherztomaten mit Carpaccio vom Gelbflossenthunfisch  
ohne Carpaccio € 12,00 mit Carpaccio € 21,00

### **Vegetarisches und Fischgerichte**

Lasagne von jungem Knollensellerie mit Leitzachtaler Bio-Ziegenkäse,  
geschmorten San Marzano Tomaten und Mirabellenkompott  
als Vorspeise € 24,00 als Hauptgericht € 29,00

Ravioli gefüllt mit Fourme d'Ambert mit glacierten Karotten, Fenchel und roten Williamsbirnen  
als Vorspeise € 24,00 als Hauptgericht € 32,00

Saibling aus der Isère mit Gartengurken, Pfifferlingen und Jiaogulan  
als Vorspeise € 33,00 als Hauptgericht € 44,00

Geangelter Wolfsbarsch mit Kartoffel-Auberginenpürée, geschmorter Paprika  
und Elefant knoblauch aus dem eigenen Garten  
als Vorspeise € 38,00 als Hauptgericht € 49,00

### **Fleischgerichte**

Poularde aus dem Burgund mit Majoranjus, süß-sauren Zwetschgen und Maisgrießnocken  
€ 38,00

Herbstliches Gröstel mit frischen Quitten und Medaillons vom Allgäuer Frischlingsrücken,  
Kleines Ragout von seiner Schulter mit Garam Masala auf geschmortem Wirsing und  
Tropeazwiebeln  
€ 39,00

Rücken vom Irischen Black Angus mit Zuckerschoten und jungem Mais  
€ 48,00

**Sehr verehrte Gäste,  
sollten Sie Unverträglichkeiten und Allergien haben, bitten wir Sie, uns dies mitzuteilen.**