

Herbstgenüsse

Saibling aus der Isère auf Äbler Leisa und Mango

Ravioli von Nußlocher Ziegenquark mit Hokkaido-Kürbis

Wildente in zwei Gängen serviert:

Essenz mit gebeiztem Wildentenfilet

Wildentenbrust mit Cassis-Sauce und roten Williamsbirnen

Feinste Käseauswahl vom Tölzer Kasladen

*Soufflé von der Valrhona Guanaja Schokolade
mit Tahiti-Vanilleeis*

Saibling, Ravioli, Wildente, Käse oder Dessert € 118,00

Weinbegleitung € 59,00

Saibling, Ravioli, Wildente, Käse, Dessert € 129,00

Weinbegleitung € 66,00

Heute Mal ohne Fleisch und Fisch

Gebackene Parasol-Pilze

mit kaltgerührten Finnischen Preiselbeeren

Kleiner Linseneintopf mit Riesenbovist

*Lasagne von Muskatkürbis mit Nußlocher Ziegenfrischkäse,
glacierten Tropeazwiebeln und Mirabellenkompott*

Feinste Käseauswahl vom Tölzer Kasladen

Soufflierter Quarkkuchen

Parasol, Linseneintopf, Lasagne, Käse oder Dessert € 69,00

Weinbegleitung € 44,00

Parasol, Linseneintopf, Lasagne, Käse, Dessert € 80,00

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

Hokkaido-Kürbis mit Weintrauben, Steinpilzen, 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 der Wildente mit gebeiztem Wildentenfilet

€ 22,00

Suppe von bretonischen Ochsenherztomaten mit Carpaccio vom Gelbflossenthunfisch

ohne Carpaccio € 12,00

mit Carpaccio € 21,00

Vegetarisches und Fischgerichte

Gebackene Parasol-Pilze mit kaltgerührten Finnischen Preiselbeeren und glacierten Karotten

als Vorspeise € 17,00

als Hauptgericht € 22,00

Lasagne von Muskatkürbis mit Nußlocher Ziegenfrischkäse, glacierten Tropeazwiebeln

und Mirabellenkompott

als Vorspeise € 24,00

als Hauptgericht € 29,00

Ravioli von Nußlocher Ziegenquark mit Hokkaido-Kürbis

als Vorspeise € 24,00

als Hauptgericht € 32,00

Saibling aus der Isère auf Äbler Leisa und Mango

als Vorspeise € 33,00

als Hauptgericht € 44,00

Königsbrasse aus Wildfang auf Kartoffel-Auberginenpürée, geschmorte Paprika

und Elefantknoblauch aus dem eigenen Garten

als Vorspeise € 38,00

als Hauptgericht € 49,00

Fleischgerichte

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

Wildentenbrust mit Cassis-Sauce und glacierten roten Williamsbirnen

€ 42,00

Hirschkalbsrücken mit Molejus und frischen Feigen

€ 49,00

Sehr verehrte Gäste,

sollten Sie Unverträglichkeiten und Allergien haben, bitten wir Sie, uns dies mitzuteilen.