

Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen unseren Winzer-Champagner des Monats:
Résonance Extra Brut 2017, Champagne Marie Courtin, Polisot, Côte des Bar
 Glas Euro 18,00

Herbstmenü

*Polpo und sautierte Sepien mit Staudensellerie
 und lila Kartoffeln*

*Bretonischer Nagelrochen mit Hokkaidokürbis,
 Lauch, Peperoni und Steinpilzen*

*Blutwurstgröstl vom Schwäbisch Hällischen Bio-Landschwein
 mit Fenchel und Äpfeln*

Limousin Lamm von Somafer

*Rücken mit Auberginenpüree, Paprika und Steinpilzen
 Kleiner Eintopf von der Schulter mit Graupen und Artischocken*

*Auswahl edler Käse
 oder
 Ofenschlupfer und Eiskrem
 von Feigen aus dem eigenen Garten*

Menü ohne Blutwurstgröstl Euro 108,00

Weinbegleitung Euro 52,00

Menü mit Blutwurstgröstl Euro 122,00

Weinbegleitung Euro 66,00

Vegetarisch oder auch mit Fisch kombiniert

*Marinierter Muskatkürbis mit glacierten Williamsbirnen
 und Steinpilzen*

*Suppe von Gartentomaten
 dazu Gamba aus Wildfang (plus Euro 12,00)*

*Sautierte Waldpilze mit Gartenkräutern
 und gerösteter Weckroulade*

*Falsche Lasagne von jungem Knollensellerie und
 Nußlocher Ziegenkäse mit geschmorten Tropezwiebeln*

dazu Bretonischer Nagelrochen (plus Euro 16,00)

*Auswahl edler Käse
 oder
 Grießplätzchen mit süß-sauren Zwetschgen*

Menü ohne Tomatensuppe Euro 78,00

Weinbegleitung Euro 52,00

Menü mit Tomatensuppe Euro 86,00

Weinbegleitung Euro 66,00

Menü in 5 kleinen Gängen nach Wahl des Chefs

tischweise serviert pro Person Euro 89,00

Weinbegleitung Euro 49,00

Vorspeisen

Euro

Marinierter Muskatkürbis mit glacierten Williamsbirnen und Steinpilzen

22,00

Scheiben von der Entenbrust mit Nüssen und marinierten Herbstfrüchten

27,00

Polpo und sautierte Sepien mit Staudensellerie und lila Kartoffeln

28,00

Suppe

Suppe von Gartentomaten

12,00

dazu Gamba aus Wildfang

12,00

Vegetarische Gerichte und Fischgerichte

Vorspeise

Hauptgericht

*Sautierte Waldpilze mit Gartenkräutern
 und gerösteter Weckroulade*

19,00

25,00

*Falsche Lasagne von jungem Knollensellerie und
 Nußlocher Ziegenkäse mit geschmorten Tropezwiebeln*

24,00

29,00

*Bretonischer Nagelrochen mit Hokkaidokürbis,
 Lauch, Peperoni und Steinpilzen*

28,00

39,00

Zwischengericht

*Blutwurstgröstl vom Schwäbisch Hällischen Bio-Landschwein
 mit Fenchel und Äpfeln*

18,00

Hauptgerichte

*Limousin Lamm von Somafer:
 Rücken mit Auberginenpüree, Paprika und Steinpilzen
 Kleiner Eintopf von der Schulter mit Graupen und Artischocken*

52,00

*Kotelett und sous vide gegarter Bauch vom Schwäbisch Hällischen
 Bio-Landschwein mit Spitzkohl*

42,00

Käse und Desserts

*Auswahl edler Käse von Edith und Hansi Baumgartner
 und vom Tölzer Kasladen*

19,00

Vanille-Grießplätzchen mit süß-sauren Zwetschgen

16,00

Ofenschlupfer und Eiskrem von Feigen aus dem eigenen Garten

18,00

Affogato al Caffè mit Tahiti-Vanilleeis

8,20

Hausgemachte Eiskrem:

1 Kugel 3,60

Erbeerrahmeis, Johannisbeersorbet, Salbeieiskrem, Tahiti-Vanille