

Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen unseren Winzer-Champagner des Monats:

Champagne Clarevallis Extra Brut
Champagne Drappier, Urville, Côtes des Bar | Glas Euro 19,00

Herbstmenü

Bretonische Jakobsmuscheln aus der Bretagne mit Ananas,
Granatapfel und Glockenchili aus dem eigenen Garten

Dorade aus Wildfang und Palourdes Muscheln
mit Wurzelgemüsen und Safran

Ravioli von Tiroler Graukäse
mit mariniertem Muskatkürbis und Shiitake

Rücken vom Allgäuer Hirschkalb
mit Zimtblütenjus und Schattenmorellen

Auswahl edler Käse

oder

Törtchen von Vanille und Feigen
mit Feigen-Joghurt-Eiskrem

Menü ohne Jakobsmuscheln Euro 110,00 | Weinbegleitung Euro 52,00

Menü ohne Ravioli Euro 124,00 | Weinbegleitung Euro 52,00

Menü komplett Euro 142,00 | Weinbegleitung Euro 66,00

Menü mit Käse und Dessert plus Euro 12,00 | Weinbegleitung plus Euro 8,00

Heute mal ohne Fleisch

Marinierter Muskatkürbis mit glacierten Birnen
und schwarzen Trompeten

Suppe von Muskat- und Hokkaidokürbis
mit Steinpilzravioli

Dorade aus Wildfang und Palourdes Muscheln
mit Wurzelgemüsen und Safran

Falsche Lasagne von Apfel, Fenchel
und Malghesino von Angelo Croce (Blauschimmel)

Auswahl edler Käse

oder

Kleine Pfannküchle mit Schattenmorellen und Schokoladen-Minzeisikrem

Menü ohne Dorade Euro 78,00 | Weinbegleitung Euro 52,00

Menü mit Dorade Euro 112,00 | Weinbegleitung Euro 66,00

Menü mit Käse und Dessert plus Euro 12,00 | Weinbegleitung plus Euro 8,00

**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 Birnen und schwarzen Trompeten 22,00

Rücken und Niere vom bretonischen Kaninchen mit Nüssen, Apfel und Sellerie 27,00

Jakobsmuscheln aus der Bretagne mit Ananas, Granatapfel und
Glockenchili aus dem eigenen Garten 38,00

Suppe

Suppe von Muskat- und Hokkaidokürbis mit Steinpilzravioli 16,00

Vegetarische Gerichte und Fischgerichte

Vorspeise

Hauptgericht

Falsche Lasagne von Apfel, Fenchel
und Malghesino von Angelo Croce (Blauschimmel) 24,00 29,00

Dorade aus Wildfang und Palourdes Muscheln
mit Wurzelgemüsen und Safran 38,00 49,00

Hauptgerichte

Kalbsleber mit Salbeijus, Quitten und Romanesco 28,00

Rücken vom Allgäuer Hirschkalb mit Zimtblütenjus und Schattenmorellen 46,00

Freiland Poularde aus dem Burgund in Sesamsauce mit Pak Choi,
Shiitake und Zuckerschoten 38,00

Käse und Desserts

Auswahl edler Käse von Edith und Hansi Baumgartner
und vom Tölzer Kasladen 19,00

Kleine Pfannküchle mit Schattenmorellen und Schokoladen-Minzeisikrem 16,00

Arme Ritter mit Rumsabayon und Tahiti-Vanilleeis 15,00

Törtchen von Vanille und Feigen
mit Feigen-Joghurt-Eiskrem 18,00

Hausgemachte Eiskrem pro Kugel 3,50