

MENÜ

KÖNIGSLACHS
Erbsen Gazpacho
gepickelte Birne
Herbsttrüffel
15 €

BOUILLABAISSE MARSEILLE
Bouchot Muscheln
Edelfische
Sauce Rouille
14 €

KALBSBÄCKCHEN
in Apfelsecco geschmort
Frischkäse-Quitten-Ravioli
sautierte Waldpilze
28 €

MALLORQUINISCHE MANDELTARTE
Zwetschgen
eingelegte Zitrone
Bio Guanaja Lactée Schokoladeneis
12 €

4-Gang Menü 67 €
3-Gang Menü (ohne Suppe) 55 €

SUPPE UND VORSPEISEN

BOUILLABAISSE MARSEILLE
Bouchot Muscheln
Edelfische
Sauce Rouille
14 €

ROMANA SALAT
Caesar Dressing
Safran Aprikosen
Ziegenkäse mit Lavendelhonig
12 €

VITELLO TONNATO
rosa gegrillter Kalbsrücken
Kapern
getrocknete Tomaten
Oliven
Thunfischsauce
16 €

RINDERTATAR
Bio Eigelb
Schmand
Meerrettich
17 €

HAUPTSPEISEN

WIENER SCHNITZEL
Kartoffel-Radieschen-Salat
Preiselbeeren
25 €

STEAK & FRITES
*US Roastbeef vom Black Angus &
Pommes Frites*
Salsa Verde
gegrillter Hokkaidokürbis
32 €

FILET ROSSINI
*Chiemgauer Färsenfilet &
Gänsestopfleber*
Blattspinat
geräucherte Selleriecreme
Cognac Rahm
40 €

BRETONISCHER GLATTBUTT
in Salzbutter gebraten
weiße Tomatennage
Miso Aubergine
Feige
29 €

SPAGHETTINI TRÜFFEL *vegetarisch*
Herbsttrüffel
Pecorino Toscano
25 €

DESSERTS

KALT UND FRUCHTIG
2 Kugeln Sorbet oder Eis nach Tagesangebot
6 €

SEKTSORBET
eine Kugel Sorbet nach Tagesangebot
mit Pinot Blanc Sekt aufgegossen
7,50 €

BABA AU RHUM
mit Rum & Rohrzucker karamellisierter Hefeteig
weißes Kaffeeis
marinierte Beeren
Valrhona Schokoladensauce
13 €

DESSERT CUVÉE
lauwarmer Schokoladenkuchen
Crème Brûlée mit Tonkabohne
Süßkirschsorbet
15 €

KÄSEAUSWAHL
vom Maitre Affineur Waltmann
Früchtebrot und Chutney
15 €

KULINARISCHE HEIMATLIEBE

FÜR UNSERE KÖCHE IST QUALITÄT UND
FRISCHE DIE HÖCHSTE MOTIVATION

Sie sind bodenständig und zugleich weltoffen.
Sie schätzen die Nähe zu den Produkten,
achten auf bewussten Einkauf und
die sorgsame Zubereitung der Speisen,
Sie achten auf neue Entwicklungen in der Küche,
sind sich aber trotzdem der Tradition verpflichtet.