



Jeunes Restaurateurs-Menü

Gänseleberterrine

Sellerie | Traube | Nuss
30 €

Glasiertes Kalbsbries & Kalbszunge

Allerlei Wurzelgemüse | Trüffeljus
26 €

Heimischer Saibling

Fregola Sarda | Fenchel | Belper Knolle
Vorspeise 28 €
Hauptgang 39 €

Rehrücken „Purple Curry“

Schwarzwurzel | Buchenpilze | Bayrisch Kraut
46 €

Valrhona Itakuja Kuvertüre

Passionsfrucht | Fichte
18 €

als 4-Gang Menü 87 € | Weinbegleitung 39 €
als 5-Gang Menü 105 € | Weinbegleitung 49 €

Vegetarisches Menü

Walldorfsalat

Sellerie | Creme fraîche | Kräuter
19 €

Artischockenvielfalt

Parmesan | Kirschtomate | Frisée
18 €

Gebackenes Landei

Spinat | Nussbutter | Trüffel
26 €

„Rüblitorte“

Karotte | Piemonteser Haselnuss | Kumquat
18 €

als 4-Gang Menü 63 € | Weinbegleitung 39 €

Gerne servieren wir Ihnen die Speisen aus den Menüs auch à la carte.
Sollten Sie von Allergien betroffen sein, sprechen Sie uns bitte an.

A la carte

Tartar vom Kaisergranat

Avocado | Papaya | Sauce Escabèche
28 €

Essenz vom Ochenschwanz

Ravioli | Wurzelgemüse
17 €

Skrei „Finkenwerder Art“

Spinat | Gurke | Speckschaum
Vorspeise 31 €
Hauptgang 45 €

Geschmorte Kalbshaxe und Perigord-Trüffel

„Käsespätzle“ | Zwiebel
55 €

Rehrücken „Purple Curry“

Schwarzwurzel | Buchenpilze | Bayrisch Kraut
46 €

Gericht für 2 Personen

Hausgereiftes Fleisch aus dem Dry-Ager

Getrüffeltes Kartoffelgratin | geschmorter Lauch | Pilze

Black Angus Kotelett 56 € pro Person
Black Angus T-Bone Steak 58 € pro Person
Black Angus Porterhouse Steak 65 € pro Person

Dessertkarte

„Rüblitorte“

Karotte | Piemonteser Haselnuss | Kumquat

18 €

Valrhona Itakuja Kuvertüre

Passionsfrucht | Fichte

18 €

Espresso „Affogato“

Vanilleeis | Crue de Cacao

15 €

Käseauswahl vom Tölzer Kasladen

Hausgemachtes Früchtebrot und Chutney

19 €