



## Jeunes Restaurateurs-Menü

19-12-19

### Gänseleber-Maki

Räucheraal | Rosa Ingwer | Umepflaume  
30 €

### „Schweinerei“

Birne | Chicoree | Gruyère  
26 €

### Geflämmter Kabeljau

Tom Kha Gai | gebratene Reisschnitte  
Vorspeise 28 €  
Hauptgang 39 €

### Rehrücken „Purple Curry“

Spitzkohl | Cassis | Totentrompete  
45 €

### Valrhona „Opalys“ Kuvertüre

Yuzu & Banane | schwarzer Sesam  
18 €

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

## Vegetarisches Menü

### „Winterspaziergang“

Kürbisvielfalt | Belper Knolle  
19 €

### Kleiner Spinatknödel

Pilze | Nussbutter | Parmigiano Reggiano  
18 €

### Gebackenes Landei

Sellerie [geschmort, püriert, glasiert, mariniert] | Trüffel  
26 €

### Interpretation von der Schwarzwälder Kirschtorte

Valrhona „Nyangbo“ 68% | Mascarpone  
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

19-12-19

### **Carpaccio von der Jakobsmuschel**

Allerlei vom Kürbis | Meerrettich

29 €

### **Essenz vom Ochschwanz**

Ravioli | Wurzelgemüse

17 €

### **Bretonischer Steinbutt**

Vichyssoise | Liebstöckel | Prunier Caviar

Vorspeise 36 €

Hauptgang 46 €

### **Glasiertes US-Short Rib „Rossini“**

Kartoffel | Trüffeljus

43 €

## **Gericht für 2 Personen**

### **Hausgereiftes Fleisch aus dem Dry-Ager**

Getrüffeltes Kartoffelgratin | Totentrompete | Zwiebel

Black Angus Kotelett 54 € pro Person

Black Angus T-Bone Steak 59 € pro Person

Black Angus Porterhouse Steak 67 € pro Person

# Dessertkarte

19-12-19

**Valrhona „Opalys“ Kuvertüre**  
Yuzu & Banane | schwarzer Sesam

18 €

**Interpretation von der Schwarzwälder Kirschtorte**  
Valrhona „Nyangbo“ 68% | Mascarpone

18 €

**Unser „Kir Royal“**  
Champagnerbuttereis und Süppchen

13 €

**Käseauswahl vom Tölzer Kasladen**  
Hausgemachtes Fruchtebrot und Chutney

19 €