

## Jeunes Restaurateurs-Menü

### Gänseleberterrine

Rotkohl | Perigordtrüffelsandwich  
30 €

### Glasiertes Kalbsbries & Kalbszunge

Allerlei Wurzelgemüse | Trüffeljus  
26 €

### Heimischer Saibling

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

### Rehrücken „Purple Curry“

Gefüllte Dampfnudel | Rosenkohl | Marone  
46 €

### Valrhona Itakuja Kuvertüre

Passionsfrucht | Fichte  
18 €

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

## Vegetarisches Menü

### Rote Bete Variation

Dry Aged-Büffelcamembert & Büffelricotta  
19 €

### Artischockenvielfalt

Parmesan | Kirschtomate | Frisée  
18 €

### Gebackenes Landei

Spinat | Nussbutter | Trüffel  
26 €

### Baba au Rhum

Mandel | Tonkabohne  
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 €

### **Kross gebratener Loup de mer**

Bohne | Krustentierjus | Artischocke  
Vorspeise 31 €  
Hauptgang 45 €

### **Geschmorte Kalbshaxe und weißer Alba Trüffel**

„Käsespätzle“ | Zwiebel  
55 €

### **Rehrücken „Purple Curry“**

Gefüllte Dampfnudel | Rosenkohl | Marone  
46 €

### **Gericht für 2 Personen**

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

Getrüffeltes Kartoffelgratin | grüne Bohnen | Lauch

Black Angus Kotelett 56 € pro Person

Black Angus T-Bone Steak 58 € pro Person

Black Angus Porterhouse Steak 65 € pro Person

# Dessertkarte

## **Baba au Rhum**

Mandel | Tonkabohne

18 €

## **Valrhona Itakuja Kuvertüre**

Passionsfrucht | Fichte

18 €

## **Espresso „Affogato“**

Vanilleeis | Crue de Cacao

15 €

## **Käseauswahl vom Tölzer Kasladen**

Hausgemachtes Früchtebrot und Chutney

19 €