

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 €