



Jeunes Restaurateurs-Menü

ab 27. März 2019

Gänseleberterrine

Sellerie | Traube | Nuss
30 €

Glasiertes Sot l'y laisse & Spitzbein

Spitzmorchel | Saubohne
26 €

Kabeljau „Finkenwerder Art“

Spinat | Gurke | Iberico Bellota Schinken
Vorspeise 28 €
Hauptgang 39 €

Lamm vom Gutshof Polting

Aubergine | Petersilie | schwarzer Knoblauch
47 €

Valrhona „Opalys“ & Roter Oxalys

Haferporridge | Rhabarber
18 €

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

Vegetarisches Menü

Waldorfsalat

Sellerie | Creme fraîche | Kräuter
19 €

Onsensei

Spinat | Parmesan | Belper Knolle
18 €

Tomaten-Auberginen-Auflauf

Bärlauchpistou | getrocknete Tomaten
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

ab 27. März 2019

Salat vom Hummer

Kohlrabi | Sanddorn | Kapuzinerkresse

29 €

Essenz vom Ochschwanz

Ravioli | Wurzelgemüse

17 €

Bretonisches Steinbuttmedaillon

Allerlei von der Erbse | Spitzmorchel | Beurre blanc

Vorspeise 34 €

Hauptgang 46 €

Geschmorte US-Black Angus Schulter

„Knöpflerisotto“ | Zwiebel | Trüffel

45 €

Lamm vom Gutshof Polting

Aubergine | Petersilie | schwarzer Knoblauch

47 €

Gericht für 2 Personen

Hausgereiftes Fleisch aus dem Dry-Ager

Getrüffeltes Kartoffelgratin | geschmorter Lauch | grüner Spargel

Black Angus Kotelett 54 € pro Person

Black Angus T-Bone Steak 59 € pro Person

Black Angus Porterhouse Steak 67 € pro Person

Dessertkarte

ab 27. März 2019

„Rübltorte“

Karotte | Piemonteser Haselnuss | Kumquat

18 €

Valrhona „Opalys“ & Roter Oxalys

Haferporridge | Rhabarber

18 €

Unser „Kir Royal“

Champagner-Buttereis | Himbeertexturen

15 €

Käseauswahl vom Tölzer Kasladen

Hausgemachtes Fruchtbrot und Chutney

19 €