



Jeunes Restaurateurs-Menü

Gänselebermaki

Räucheraal | rosa Ingwer | Duftreis
30 €

Glasiertes Sot l'y laisse & Spitzbein

Spitzmorchel | Saubohne
26 €

Kabeljau „Finkenwerder Art“

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

Rücken vom Maibock

Cassis | wilder Blumenkohl | Kartoffelknödel
47 €

Valrhona „Opalys“ & Roter Oxalys

Haferporridge | Rhabarber
18 €

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

Vegetarisches Menü

Spargelacker

Burrata di Buffala | Pumpernickel | Radieschen
19 €

Onsensei

Spinat | Parmesan | Belper Knolle
18 €

Tomaten-Auberginen-Auflauf

Bärlauchpistou | getrocknete Tomaten
26 €

„Mara des bois“ Erdbeere

Basilikum | Joghurt
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

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 €

48 h Geschmortes US-Black Short Rib

„Knöpflerisotto“ | Spargel | Roscoff-Zwiebel
44 €

Lamm vom Gutshof Polting

Aubergine | Petersilie | schwarzer Knoblauch
46 €

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

„Mara des bois“ Erdbeere
Basilikum | Joghurt

18 €

Valrhona „Opalys“ & Roter Oxalys
Haferporridge | Rhabarber

18 €

Unser „Kir Royal“
Champagnerbuttereis und Süppchen

13 €

Käseauswahl vom Tölzer Kasladen
Hausgemachtes Fruchtbrot und Chutney

19 €