

| *vorweg*

_wildkräutersalat

in Walnussdressing
mit Nüssen, Kernen, Dörrobst
und gratiniertem Ziegenkäse € 14

_carpaccio vom hirschrücken

mit gebackener Mayonnaise,
Blaukrautsalat und marinierten Pilzen € 16

*_gebeizte bernsteinmakrele,
zander und fjordforelle*

in verschiedenen Texturen
mit Miso, Limette und Gurke € 18

_gebratene gänsestopfleber

mit Trüffeljus, Sellerie-Portwein-Äpfeln
und konfierten Zwiebeln € 20

| *zwischen*durch

_wildconsommé

mit Rehravioli und Buchenpilzen

€ 14

_schaumsuppe von der kerbelwurzel

mit Saibling

€ 14

_kürbisrisotto

mit gebackenem Heumilchkäse
und Yuzu-Honigschaum

€ 16

| *mittendrin*

<i>_rote bete ravioli</i> mit Fourme d'Ambert und Datteln	€ 18
<i>_wolfsbarsch</i> mit Verveine-Fond und Saubohnen-Zitrusfrüchten	€ 34
<i>_medaillon vom seeteufel</i> mit Buerre Blanc von dreierlei Kaviar, Blattspinat und Pariser Kartoffeln	€ 36
<i>_zweierlei vom lamm</i> mit Gurken-Dill-Schmand und Kichererbsen-Paprika-Mousseline	€ 38
<i>_rinderfilet</i> auf Trüffeljus mit Rote Bete Kraut und Schupfnudeln	€ 38
<i>_kalbsfilet mit jakobsmuschel und riesengarnele</i> mit Krustentierschaum und Safranrisotto	€ 42

| *danach*

_birne helene € 16

_tamarillosorbet

mit Papaya-Mango-Chili-Chutney € 8

aufgegossen mit Champagner € 16

_mousse au chocolat ziegel

mit Orangen-Mirror-Glaze-Apfelragout

und Zimteis € 16

_gereifter rohmilchkäse

vom Tölzer Kasladen € 16