

| *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>_medaillion 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*

<i>_birne helene</i>	€ 16
<i>_tamarillosorbet</i> mit Papaya-Mango-Chili-Chutney	€ 8
aufgegossen mit Champagner	€ 16
<i>_mousse au chocolat ziegel</i> mit Orangen-Mirror-Glaze-Apfelragout und Zimteis	€ 16
<i>_gereifter rohmilchkäse</i> vom Tölzer Kasladen	€ 16