

| *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

_tomatenconsommé

mit Käse-Basilikum-Fiorelli

€ 14

_kräuterschaumsuppe

mit Saibling

€ 14

_erbsenrisotto

mit Karotten-Ingwer-Jus

und gebackenem Heumilchkäse

€ 18

| *mittendrin*

<i>_rote bete ravioli</i> mit Fourme d'Ambert und Datteln	€ 18
<i>_wolfsbarsch</i> mit weißem Tomatenschaum, Bohnenkernen und Zitrusfrüchten	€ 34
<i>_medaillon vom seeteufel</i> mit Beurre 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 grünem Spargel und Schupfnudeln	€ 38
<i>_kalbsfilet mit jakobsmuschel und garnele</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 Vanilleeis	€ 16
<i>_gereifter rohmilchkäse</i> vom Tölzer Kasladen	€ 16