

| *vorweg*

_burrata

mit Balsamicokaviar,
Strauchtomate und Rucola € 14

_rote beete salat

mit Ziegenkäse,
Löwenzahn und Granatapfel € 13

_carpaccio vom rind

mit Wildkräutersalat,
Pecorino und schwarzen Oliven € 18

_wildlachs

mit Wasabi,
süß-sauren Gurken und Queller € 18

| *zwischen*durch

_krustentierbisque

mit Estragon und Meeresfrüchteravioli € 14

_kräuterschaumsuppe

mit pochiertem Ei und Sauerrahm € 12

_acquerello risotto

mit Sommertrüffel,
Sot-l'y-laisse und brauner Butter € 16

| *mittendrin*

_grüner spargel

mit Onsenei,

Wildkräutern und Parmesan

€ 19

_kalbsfilet

mit Junglauch,

Champignons und Tagliatelle

€ 33

_lammrücken

mit Artischocken,

ingelegten Aprikosen und weißen Bohnen

€ 31

_loup de mer

mit Aubergine,

Zucchini und Fenchel

€ 29

| *danach*

_veganer brownie

mit Passionsfrucht,
Mango und Nüssen

€ 14

_pfirsich melba

mit Cerealien,
Hafer und Himbeere

€ 14

_auswahl von rohmilchkäse

der Affineure des Tölzer Kasladen
mit Chutneys, Trauben und Brot

€ 18