

| *vorweg*

_gillardeau g2 auster

mit Schalottenvinaigrette,
Zitrone und Chesterbrot

pro Stück € 5

_baby leaf salat

in Hausdressing
mit Ziegenkäse,
Tomatensalsa und Pinienkernen

€ 13

_milchkalbstatar

mit Feldsalat,
Feld-Kaviar und Kartoffeln

€ 16

_wildlachs

mit Sauerrahmwasabi,
süß-sauren Gurken und Queller

€ 16

| *zwischen*durch

_gelbe thai-curry-suppe

mit Kokos und Koriander

€ 12

_sankt jakobsmuschel

mit Petersilie und Haselnüssen

€ 18

_kaisergrenat

mit Périgordtrüffel,

Kalbskopf und Graupen

€ 24

| *mittendrin*

_rote bete ricotta ravioli

mit Brin d'Amour,

Muskattrauben und Rucola

€ 23

_label rouge maishähnchenbrust marie hot

mit Chorizo,

Bohnen und Paprika

€ 29

_irish hereford prime rinderfilet

mit Brombeeren,

grünem Spargel und Quinoa

€ 41

_atlantik steinbutt

mit Hummerbisque,

Topinambur und Brokkoli

€ 49

| *danach*

_apfelstrudel

DAS TEGERNSEE

€ 14

_ruby schokolade

mit Cerealien,

Hafer und Himbeere

€ 16

_auswahl von rohmilchkäse

der Affineure des Tölzer Kasladen

mit Chutneys, Trauben und Brot

€ 18