

| *vorweg*

_vogersalat

mit Ziegenkäse, gelber Bete,
Feigen und kandierter Walnuss € 13

_blumenkohlmousse

mit Cous-Cous,
gerösteten Cashewkernen und Gewürzjoghurt € 14

_törtchen von geräucherter paprika

mit Rucola,
Knäckebrot und Pestosud € 14

_carpaccio vom milchkalbsfilet

mit Trüffelcreme,
Wildkräutern und Mimolette € 17

_gelbflossen thunfisch

mit Sojabohnen,
Wakamesalat und exotischer Vinaigrette € 18

| *zwischen*durch

_wildconsommé

mit Enokipilzen,
altem Madeira und Schnittlauch € 13

_muskatkürbissuppe

mit Kokos,
gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kernöl € 12

_kräuterschaumsuppe

mit pochiertem Ei
und Sauerrahm € 13

_acquerello risotto

mit Sot-l'y-laisse,
Spinatsalat und Trüffelschaum € 19

| *mittendrin*

_rosa hirschkalbsrücken

mit glasiertem Blaukraut,
kandierte Esskastanien und Selleriecreme € 33

_französische entenbrust

mit Karotten-Ingwer-Creme,
Honigkruste und Spitzkohl € 29

_glasiertes bäckchen vom kalb

mit wildem Brokkoli,
Kartoffelpüree und Zitrone € 29

_steinpilzravioli

mit gebratenen Waldpilzen,
Haselnuss-Mangold und Petersilienschaum € 24

_island kabeljau

mit Pastinake,
Bulgur und Flower Sprouts € 28

_schottischer label rouge lachs

mit Butternusskürbis,
Rosenkohl und schwarzem Reis € 28

| *danach*

lauwarmer schokoladenkuchen

(20 Minuten Zubereitungszeit)

mit Erdnusskern,

Bourbon Vanilleeis und glasierten Zwergorangen € 14

topfenmousse

mit Champagnersorbet,

Himbeeren und Joghurtknusper € 14

veganes schokoladenmousse

mit Kirschsorbet,

Waldbeeren und Kakaoerde € 14

auswahl von rohmilchkäse

der Affineure des Tölzer Kasladen

mit Chutneys, Trauben und Brot € 18