

| *vorweg*

*\_burrata*

mit konfierten Tomaten, Papaya, Ciabattachip  
und Basilikum € 14

*\_paprika panna cotta*

mit gebeiztem Saibling, Limetten-Ingwerspuma  
und Kartoffelchip € 16

*\_sashimi von der fjordforelle*

auf Kürbiscarpaccio und Rosésabayone € 16

*\_tatar vom simmentaler rind*

mit Avocadocreme, Octopus  
und knusprigem Sepiareis € 18

| *zwischen durch*

*\_essenz vom kalbsschwanz*

mit getrüffeltem Grießnockerl € 14

*\_schaumsuppe von zweierlei petersilie*

mit gebackener Praline vom Seesaibling € 16

*\_gebratene jakobsmuschel*

mit Erbsenpüree und Karotten-Ingwerjus € 18

| *mittendrin*

*\_tagliolini*

mit Waldpilzen, Petersilie und Parmesan € 18

*\_seeteufel*

mit gefülltem Calamaretti in Tempurateig,  
auf Bouillabaisserisotto und sautiertem Meeresspargel € 34

*\_filet vom heilbutt*

mit kleinem Gemüse in Zitronengras-Safransud,  
Auberginenmus und violetten Kartoffeln € 36

*\_rinderfilet vom lavasteingrill*

mit Kartoffelstrudel, Pastinakenmousseline, Madeirajus  
und Petersilienschaum € 38

*\_rosa gebratener rehrücken*

mit sautierten Waldpilzen, Selleriepüree  
und Blaubeeren € 38

*\_surf & turf*

von Kalbsfilet und Langostino mit Trüffelrisotto € 46

| *danach*

*\_himbeer-cheesecake*

mit flüssigem Kern, knusprigem Filoteig  
und Himbeeren

€ 14

*\_kaffeeparfait*

mit Buttermilchschaum, Karamell und Ananas

€ 14

*\_gereifter rohmilchkäse*

vom Tölzer Kasladen mit verschiedenen Chutneys

€ 16