

| *vorweg*

_rote bete mousse

mit Meerrettich,
Staudensellerie und Walnuss € 16

_gebeizter wildlachs

mit Ricotta,
Passe Pierre und Avocado € 18

_carpaccio vom black angus rind

mit Belper Knolle,
Vogersalat und schwarzem Trüffel € 19

_ziegenkäse

mit Pumpernickel,
Hokkaido und Granatapfel € 17

| *zwischen*durch

_kürbiscremesuppe

mit Kokosschaum
und steirischem Kernöl € 10

_wildconsommé

mit Wurzelgemüse,
Ricotta-Feigen-Ravioli und Sherry € 12

_rote bete gnocchi

mit Brin d'Amour,
Macadamia und Mangold € 17

_halber us maine hummerschwanz

mit Fenchel,
grünem Apfel und Curry € 26

| *mittendrin*

_loup de mer

mit Champagnerschaum,
gelber Bete und Risotto Venere € 29

_seeteufel

mit Safranschaum,
konfierter Ofentomate und Sepia Tagliarini € 28

_rinderfilet

mit Sellerie,
Artischocke und Perigord Trüffel € 38

_hirschrücken

mit Topinambur,
kandierte Maroni und Trompetenpilzen € 36

_schwarzfederhuhn

mit Quinoa,
Süßkartoffel und Mandarine € 30

_geschmortes kalbsbäckchen

mit Gremolata, Kartoffel-Schnittlauch-Mousseline
und wildem Blumenkohl € 29

| *danach*

_gefüllte kakaobohne

mit Blutorange,

Whiskey und Banane

€ 16

_tarte tatin

mit Karamell,

Zimt und Butterkekseis

€ 14

_crème brûlée

Tahiti Vanille,

Kakaoerde und Rotweinbuttereis

€ 14

_auswahl von rohmilchkäse

der Affineure des Tölzer Kasladens

mit Chutneys, Trauben und Brot

€ 18