

| *vorweg*

_tabouleh

mit Aubergine,
Granatapfel, Avocado und Knäckebrot € 15

_burrata

mit marinierten Tomaten, Rucola
Basilikumpesto und altem Balsamico € 18

_gelbschwanzmakrele

mit Wasabi,
Ingwer und Edamame € 21

_carpaccio vom black angus rind

mit Belper Knolle,
Frisée und Limonen Creme Fraîche € 19

| *zwischen*durch

*_essenz von der strau*chtomate

mit Ricotta Ravioli,

Basilikum und Olivenöl

€ 14

_petersilienschaumsuppe

mit pochiertem Ei,

Crème Fraîche und Piment d'Espelette

€ 15

_linguine

mit schwarzem Trüffel,

Parmesanschaum und Schnittlauch

€ 22

_us maine hummerschwanz

mit Safranrisotto,

jungen Erbsen und Estragon

€ 28

| *mittendrin*

_gefüllte zucchini

mit Süßkartoffel und Wildkräutern € 26

_medaillon vom seeteufel

mit Safran Beurre Blanc,
konfierter Ofentomate und Sepia Tagliolini € 32

_atlantik steinbutt

mit Vin Jaune,
Fregola Sarda und Artischoke € 42

_maishähnchenbrust

mit Tomatensalsa,
Junglauch und BBQ Mais € 28

_kalbsbäckchen

mit Gremolata,
Baby Karotte und Petersilienwurzelcreme € 32

_lammkarree

mit Majo Verde,
Poveraden und Saubohnen € 36

_surf and turf

mit Sauce Bernaise, grünem Spargel,
Kräutersaitlingen und Kartoffelmousseline € 39

| *danach*

_mango-kalamansi-törtchen

mit dunkler Schokolade
und Piemont Haselnuss

€ 15

_joghurtmousse

mit Vanille,
Limette und Brombeersorbet

€ 15

_vegane felchlin schokolade

mit Kirschessig Sorbet
und Kakaoerde

€ 15

_auswahl von rohmilchkäse

der Affineure des Tölzer Kasladens
mit Chutneys, Trauben und Brot

€ 18