

MENÜ DES MONATS

MENU OF THE MONTH

PORK BELLY „ASIA“

KIMCHI | MANGOCHUTNEY | GERÖSTETER SESAM
KIMCHI | MANGO CHUTNEY | ROASTED SESAME

YELLOWFIN-THUNFISCH

TOPINAMBUR | ARTISCHOCKE | BROKKOLI | GEWÜRZLACK

YELLOWFIN TUNA

JERUSALEM ARTICHOKES | ARTICHOKE | BROCCOLI | SPICE LACQUER

TEA & COCONUT

MATCHA-VOLLMILCH-TÖRTCHEN | KOKOSNUSSEIS
MATCHA WHOLE MILK TARTLET | COCONUT ICE CREAM

3-GANG-MENÜ | 3-COURSE MENU 45 €

2-GANG-MENÜ | 2-COURSE MENU 35 €

CHÂTEAU DE LA DEIDIÈRE ROSÉ

MAISON FABRE

CÔTES DE PROVENCE - FRANKREICH / FRANCE | TROCKEN / DRY

0,1 l | 4,50 €

„ERSTE GEIGE“ PINOT NOIR SPÄTLESE

SPÄTBURGUNDER

WEINGUT GEIGER & SÖHNE

FRANKEN - DEUTSCHLAND / GERMANY | TROCKEN / DRY

0,1 l | 5 €

TATAR VOM BAYERISCHEN WEIDERIND 60 G

GURKENRELISH MIT SENFSAAT | TOMATENGEL | KNÄCKEBROT

STEAK TARTARE MADE OF BAVARIAN FREE-RANGE BEEF 60 G

CUCUMBER RELISH WITH MUSTARD SEEDS | TOMATO GEL | CRISPBREAD

€ 14

KONFIERTER KANADISCHER HUMMER 70 G

KAROTTEN-PANNA-COTTA | MINIMAIS | ROUILLE

CONFIT OF CANADIAN LOBSTER 70 G

CARROT PANNA COTTA | BABY CORN | ROUILLE

€ 15

GRATINIERTE WALDPILZ-KARTOFFELROULADE

ZIEGENKÄSE | BROMBEERE | CHICORÉE

FOREST MUSHROOM POTATO ROULADE AU GRATIN

GOAT CHEESE | BLACKBERRY | CHICORY

€ 12

PORK BELLY „ASIA“

KIMCHI | MANGOCHUTNEY | GERÖSTETER SESAM

KIMCHI | MANGO CHUTNEY | ROASTED SESAME

€ 14

WILDCONSOMMÉ

CRÊPE-ROULADE | SELLERIE | BUCHENPILZ | PREISELBEERE

€ 10

VENISON CONSOMMÉ

CRÊPE ROULADE | CELERY | BEECH MUSHROOM | LINGONBERRY

ZWISCHENGANG | ENTREMETS

ATLANTIK-WOLFSBARSCH 80 G

OLIVENSALZ | KANDIERTE ORANGE | JUNGES ERBSENRISOTTO | KRUSTENTIERFOND

€ 16

ATLANTIC SEA BASS 80 G

OLIVE SALT | CANDIED ORANGE | YOUNG PEA RISOTTO | CRUSTACEAN BROTH

VEGETARISCH | VEGETARIAN

TRÜFFEL-TAGLIATELLE

PECORINO | TRÜFFEL-VELOUTÉ | KERBEL

€ 14

TRUFFLE TAGLIATELLE

PECORINO | TRUFFLE VELOUTÉ | CHERVIL

COUSCOUS „RAS EL HANOUT" (VEGAN)

SÜSSKARTOFFELCREME | KAROTTENCHUTNEY (LEICHT SCHARF) | GRANATAPFEL

€ 12

SWEET POTATO CREAM | CARROT CHUTNEY (SLIGHTLY HOT) | POMEGRANATE

US-FLANKSTEAK „IBP“ 150 G

KONFIERTE SCHWARZWURZEL | ZWIEBELMARMELADE | KARTOFFELSOUFFLÉ | JUS
CONFIT OF BLACK SALSIFY | ONION JELLY | POTATO SOUFFLÉ | JUS

€ 28

FRANZÖSISCHE MAISPOULARDENBRUST 150 G

KNUSPRIGE FRÜHLINGSROLLE | SAUTIERTE SHIITAKE | SÜSSKARTOFFELCREME | JUS

FRENCH CORN-FED CHICKEN BREAST 150 G

CRISPY SPRING ROLL | SAUTÉED SHIITAKE | SWEET POTATO CREAM | JUS

€ 16

NEUSEELAND-LAMMRÜCKEN 150 G

GERÖSTETES BLUMENKOHLPÜREE MIT PANCH PHORON | GEBRATENER BLUMENKOHL |
GEBACKENE KICHERERBSEN MIT CHILI & KORIANDER | LAMMJUS

NEW ZEALAND RACK OF LAMB 150 G

ROASTED CAULIFLOWER PUREE WITH PANCH PHORON | ROASTED CAULIFLOWER |
BAKED CHICKPEAS WITH CHILI & CORIANDER | LAMB JUS

€ 25

NORWEGISCHES SKREIFILET 140 G

MARINierter FENCHEL | KONFIERTE LAUWARME KARTOFFEL | SPINATCREME |
PERNOD-VELOUTÉ

NORWEGIAN SKREI FILET 140 G

MARINATED FENNEL | CONFIT OF WARM POTATO | SPINACH CREAM | PERNOD VELOUTÉ

€ 22

BRETONISCHER STEINBUTT 140 G

GLASIERTE ROSENKOHLBLÄTTER | BRATKARTOFFELPÜREE | BEURRE ROUGE

BRETON TURBOT 140 G

GLAZED BRUSSELS SPROUT LEAVES | FRIED POTATO PUREE | BEURRE ROUGE

€ 24

YELLOWFIN-THUNFISCH

TOPINAMBUR | ARTISCHOCKE | BROKKOLI | GEWÜRZLACK

YELLOWFIN TUNA

JERUSALEM ARTICHOKEs | ARTICHOKE | BROCCOLI | SPICE LACQUER

€ 24

FRIANDISE

APRIKOSENSCHNITTE | HASELNUSSCREME | BROMBEERPARFAIT
SLICE OF APRICOT CAKE | HAZELNUT CREAM | BLACKBERRY PARFAIT

€ 10

SÜSSES VOM CAFÉ AU LAIT

NUSSBROWNIE | KAFFEEEIS | SCHOKOLADENERDE
SWEET TREATS MADE FROM CAFÉ AU LAIT
NUT BROWNIE | COFFEE ICE CREAM | CHOCOLATE CRUMBLE

€ 10

HEUMILCHKÄSE VOM TEGERNSEE

BERGKÄSE | HIRSCHBERGER | CAMEMBERT | LAURENZIUS | KLETZENBROT
PASTURE MILK CHEESE FROM TEGERNSEE
MOUNTAIN CHEESE | HIRSCHBERGER | CAMEMBERT | LAURENZIUS | FRUIT BREAD

€ 14

TEA & COCONUT

MATCHA-VOLLMILCH-TÖRTCHEN | KOKOSNUSSEIS
MATCHA WHOLE MILK TARTLET | COCONUT ICE CREAM

€ 11

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE | ALLERGENS & ADDITIVES

1 – Glutenhaltiges Getreide: 1.1 – Weizen, 1.2 – Roggen, 1.3 – Gerste, 1.4 – Hafer | 2 – Krebstiere | 3 – Eier | 4 – Fisch | 5 – Erdnüsse | 6 – Soja | 7 – Milch | 8 – Schalenfrüchte: 8.1 – Mandeln, 8.2 – Haselnüsse, 8.3 – Walnüsse, 8.4 – Cashewnüsse, 8.5 – Pecannüsse, 8.6 – Pistazien 8.7 – Macadamianüsse | 9 – Sellerie | 10 – Senf | 11 – Sesam | 12 – Schwefeldioxid und Sulphite | 13 – Lupine | 14 – Weichtiere

A – Geschmacksverstärker | B – Farbstoff | C – Konservierungsstoff | D – Antioxidationsmittel | E – Geschwefelt | F – Geschwärzt | G – Phosphat | H – Gewachst | I – Koffeinhaltig | J – Taurinhaltig | K – Chininhaltig | L – Süßungsmittel

1 – Cereals containing gluten : 1. 1 – Wheat, 1.2 – Rye, 1.3 – Barley, 1.4 – Oat | 2 – Crustaceans | 3 – Egg | 4 – Fish | 5 – Peanuts | 6 –Soy | 7 – Milk | 8 – Nuts: 8.1 – Almonds, 8.2 – Hazelnuts, 8.3 – Walnuts, 8.4 – Cashew, 8.5 – Pecans, 8.6 – Pistachios, 8.7 – Macadamia | 9 – Celery | 10 – Mustard | 11 – Sesame | 12 – Sulfur dioxide and sulfites | 13 – Lupines | 14 – Shellfish

A – Flavor enhancer | B – With artificial coloring | C – Preservative substance | D – With antioxidant | E – Sulphureted | F – Blackened | G – Phosphate | H – Waxed | I – Contains caffeine | J – Contains taurine | K – Contains quinine | L – With artificial sweet

TATAR VOM BAYERISCHEN WEIDERIND	STEAK TARTARE MADE WITH BAVARIAN FREE-RANGE BEEF	1.1, 3,7,9,10,11
KONFIERTER KANADISCHER HUMMER	CONFIT OF CANADIAN LOBSTER	1.1,2,3,4,7,9,10,11,12
GRATINIERTE WALDPILZ-KARTOFFELROULADE	FOREST MUSHROOM POTATO ROULADE AU GRATIN	1.1,3,7,9,12
PORK BELLY „ASIA“		1.1,3,7,9,12
WILDCONSOMMÉ	VENISON CONSOMMÉ	1.1,3,7,9,12
ATLANTIK-WOLFSBARSCH	ATLANTIC SEA BASS	1.1,2,3,4,7,9,10,12
TRÜFFEL-TAGLIATELLE	TRUFFLE TAGLIATELLE	1.1,3,7,9,12
COUSCOUS „RAS EL HANOUT“		1.1,1,3,1,4,9,12
US-FLANKSTEAK „IBP“		1.1,7,9,10,11
FRANZÖSISCHE MAISPOULARDENBRUST	FRENCH CORN-FED CHICKEN BREAST	1.1,3,7,9,12
NEUSEELAND-LAMMRÜCKEN“	NEW ZEALAND RACK OF LAMB	1.1,7,9,12
NORWEGISCHES SKREIFILET	NORWEGIAN SKREI FILET	4,7,9,12
BRETONISCHER STEINBUTT	BRETON TURBOT	4,7,9,12
YELLOWFIN-THUNFISCH	YELLOWFIN TUNA	1.1,3,7,8,3,10,12
FRIANDISE		1.1,3,7,8,1,8,2,8,3,8,4, 8,5,8,6,8,7
SÜSSES VOM CAFÉ AU LAIT	SWEET TREATS MADE FROM CAFÉ AU LAIT	1.1,3,7,8,1,8,2,8,3,8,4, 8,5,8,6,8,7
HEUMILCHKÄSE VOM TEGERNSEE	PASTURE MILK CHEESE FROM TEGERNSEE	1.1,7,8,3,10,11
TEA & COCONUT		1.1,3,7,8,1,8,2,8,3,8,4, 8,5,8,6,8,7