

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

CHEF'S RECOMMENDATION

SPARGELSUPPE

RAGOUT | SCHNITTLAUCH | CROÛTONS

ASPARAGUS SOUP

RAGOUT | CHIVES | CROÛTONS

ABENSBERGER SPARGEL

JUNGE KARTOFFELN MIT PETERSILIE | SAUCE HOLLANDAISE

ABENSBERGER ASPARAGUS

NEW POTATOES WITH PARSLEY | HOLLANDAISE SAUCE

DAZU WAHLWEISE | CHOICE OFF

PARMASCHINKEN 4 SCHEIBEN | PARMA HAM 4 SLICES

+ 7 €

KALBSRÜCKENSTEAK 120 G | VEAL TENDERLOIN STEAK 120 G

+ 12 €

BUTTERMILCHTÖRTCHEN

RHABARBER | WEIßE SCHOCHOLADENCREME | HAFERCRUMBLE

BUTTERMILK TARTLET

RHUBARB | WHITE CHOCOLATE CREAM | OAT CRUMBLE

3-GANG-MENÜ | 3-COURSE MENU 45 €

„QUINTA DO AVELINO“

TREIXADURA

2015 | ADEGAS PARENTE GRACIA S.L

DO RIBEIRO, GALICIEN, SPANIEN / SPAIN | TROCKEN / DRY

0,1 | 5 €

0,2 | 9 €

TATAR VOM BAYERISCHEN WEIDERIND 60 G

PFEFFERBRIOCHE | RAUKE-MAYONNAISE | GEWÜRZTOMATE

STEAK TARTARE MADE OF BAVARIAN FREE-RANGE BEEF 60 G

BLACK PEPPER BRIOCHE | ROCKET SALAD-MAYONNAISE | SPICED TOMATO

€ 15

BÄRLAUCHTARTE

MARINIERTER SPARGEL SALAT | GEBACKENES WACHTELEI

WILD GARLIC TARTE

MARINATED ASPARAGUS SALAD | BAKED QUAIL EGG

€ 12

CEVICHE VON DER LACHSFORELLE

RADIESCHEN | SAUERAMPFER | AROMATISIERTER ESSIG

SALMON TROUT CEVICHE

RADISH | SORREL | FLAVORED VINEGAR

€ 15

KARTOFFELSCHAUM

GEGRILLTER LAUCH | BERGKÄSE | EGERLINGE

POTATO FOAM

GRILLED LEEK | MOUNTAIN CHEESE | CHESTNUT MUSHROOMS

€ 11

TOMATENESSENZ MIT ASIATISCHEN AROMEN

GARNELE | SHIITAKE | KAISERSCHOTE

TOMATO ESSENCE WITH ASIAN FLAVOURS

PRAWN | SHIITAKE | SNOW PEAS

€ 11

SPARGELSUPPE

RAGOUT | SCHNITTLAUCH | CROÛTONS

ASPARAGUS SOUP

RAGOUT | CHIVES | CROÛTONS

€ 10

ZWISCHENGANG | ENTRÉE**BLUTWURST-RAVIOLI**

CHAMPAGNERKRAUT | SPECK | BIRNE | SCHNITTLAUCH

BLACK PUDDING RAVIOLI

CHAMPAGNE CABBAGE | BACON | PEAR | CHIVES

€ 13

VARIATION VOM BLUMENKOHL

MANDELBÄLLCHEN | GERÖSTETES PÜREE | MARINIERTER SALAT

VARIATION OF CAULIFLOWER

ALMOND BALLS | ROASTED MASH | MARINATED SALAD

€ 14

ABENSBERGER SPARGEL

JUNGE KARTOFFELN MIT PETERSILIE | SAUCE HOLLANDAISE

€ 25

ABENSBERGER ASPARAGUS

NEW POTATOES WITH PARSLEY | HOLLANDAISE SAUCE

DAZU WAHLWEISE | CHOICE OFF

PARMASCHINKEN 4 SCHEIBEN | PARMA HAM 4 SLICES

+ 7 €

KALBSRÜCKENSTEAK 120 G | VEAL TENDERLOIN STEAK 120 G

+ 12 €

ROSA KALBSFILET IM KRÄUTERMANTEL 140 G

BABYKAROTTEN | KAROTTENCREME | KARTOFFELBAUMKUCHEN | PETERSILIENJUS

€ 26

MEDIUM FILET OF VEAL

BABY CAROTS | CARROT CREAM | POTATO PYRAMID CAKE | PARSLEY JUS

GESCHMORTES VOM LAMM 140 G

NAVETTEN | ESTRAGON-PASTINAKENCREME | LAMMJUS

€ 23

BRAISED LAMB 140 G

MAY TURNIP | TARRAGONPARSNIPCREAM | LAMB JUS

NEUSEELAND-HIRSCHRÜCKEN 150 G

RATATOUILLE | THYMIAN-POLENTA | WILDJUS

€ 29

NEW ZEALAND DEER BACK 150 G

RATATOUILLE | THYME-POLENTA | WILD JUS

SEETEUFEL 130 G

BELUGALINSEN | GERÄUCHERTE PAPRIKACREME | GRÜNER SPARGEL | GERÖSTETE HASELNÜSSE

€ 26

MONKFISH 130 G

BELUGA LENTILS | SMOKED PEPPER CREAM | GREEN ASPARAGUS | ROASTED HAZELNUTS

WOLFSBARSCH 130 G

KANDIERTE ORANGE | ERBSEN-RISOTTO | KRUSTENTIERSCHAUM

€ 26

SEA BASS 130 G

CANDIED ORANGE | PEA RISOTTO | CRUSTACEAN FOAM

BEERENGÂTEAU

JOHANNISBEERMUSSE | BISKUIT | HIMBEEREN | KNUSPERGANACHE

BERRY GÂTEAU

RED CURRANT MOUSSE | BISCUIT | RASPBERRIES | CRUNCH GANACHE

€ 11

SCHOKOLADEN-HASELNUSSTÖRTCHEN

NUSSBISKUIT | MOUSSE | CRUNCH | SALZCREME

CHOCOLAT HAZELNUT TARTLET

NUT BISCUIT | MOUSSE | CRUNCH | SALT CREAM

€ 11

BUTTERMILCHTÖRTCHEN

RHABARBER | WEIßE SCHOCKOLADENCREME | HAFERCRUMBLE

BUTTERMILK TARTLET

RHUBARB | WHITE CHOCOLATE CREAM | OAT CRUMBLE

€ 11

HEUMILCHKÄSE VOM TEGERNSEE

BERGKÄSE | HIRSCHBERGER | CAMEMBERT | LAURENZIUS | KLETZENBROT

PASTURE MILK CHEESE FROM TEGERNSEE

MOUNTAIN CHEESE | HIRSCHBERGER | CAMEMBERT | LAURENZIUS | FRUIT BREAD

€ 14

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
BÄRLAUCHTARTE	WILD GARLIC TARTE	1.1,3,7,9,12
CEVICHE VON DER LACHSFORELLE	SALMON TROUT CEVICHE	1.1,2,4,7,9,12
KARTOFFELSCHAUM	POTATO FOAM	1.1,3,7,9,12
TOMATENESSENZ	TOMATO ESSENCE	1.1,2,4,6,7,9,11,12, A,B,C,D
BLUTWURSTRAVIOLI	BLACK PUDDING RAVIOLI	1.1,3,7,9,12
VARIATION VOM BLUMENKOHL	VARIATION OF CAULIFLOWER	1.1,3,7,8,1,9,12
SEETEUFEL	MONKFISH	1.1,4,7,8,2,9,12
WOLFSBARSCH	SEA BASS	1.1,2,4,7,9,12
ROSA KALBSFILET	MEDIUM FILET OF VEAL	1.1,3,7,9,10,12 ;
GESCHMORTES LAMM	BRAISED LAMB	1.1,3,7,9,12
HIRSCHRÜCKEN	DEER BACK	1.1,3,7,9,12
BEERENGÂTEAU	BERRY GÂTEAU	1.1,3,6,7,8,1,8,2,8,3,8, 4,8,5,8,6,8,7
SCHOKOLADEN-HASELNUSTÖRTCHEN	CHOCOLAT-HAZELNUT-TARTLET	1.1,3,6,7,8,1,8,2,8,3,8, 4,8,5,8,6,8,7
HEUMILCHKÄSE VOM TEGERNSEE	PASTURE MILK CHEESE FROM TEGERNSEE	1.1,7,8,3,10,11
SPARGELSUPPE	ASPARAGUS SOUP	1.1,,3,7,9,12
ABENSBERGER SPARGEL	ABENSBERGER ASPARAGUS	3,7,9,12
BUTTERMILCHTÖRTCHEN	BUTTERMILKTARTLET	1.1,3,7,8,1,8,2,8,3,8,4, 8,5,8,6,8,7