

# MENÜ DES MONATS

## MENU OF THE MONTH

### CEVICHE VON DER LACHSFORELLE

RADIESCHEN | SAUERAMPFER | AROMATISIERTER ESSIG

### SALMON TROUT CEVICHE

RADISH | SORREL | FLAVORED VINEGAR

### HASENRÜCKEN MIT BÄRLAUCHKRUSTE

KAROTTEN-SALBEIPÜREE | HASELNUSS-KARTOFFELKROKETTE | JUS

### SADDLE OF HARE WITH WILD GARLIC CRUST

CARROT SAGE PUREE | HAZELNUT POTATO CROQUETTE | JUS

### CARROT CAKE RECONSTRUCTED

KAROTTE | HASELNUSS | SAUERRAHM | KRÄUTER

CARROT | HAZELNUT | SOUR CREAM | HERBS

2-GANG-MENÜ | 2-COURSE MENU 35 €

3-GANG-MENÜ | 3-COURSE MENU 45 €

### GRÜNER SYLVANER

WEINGUT BATTENFELD SPANIER

2012 | RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND / GERMANY | TROCKEN / DRY

0,1 l | 5 €

### CÔTES DU RHÔNE AOC

GRENACHE, SYRAH, CARIGNAN, CINSAULT

WEINGUT PLANTEVIN LAURENT

CÔTE DU RHÔNE, RHÔNE, FRANKREICH / FRANCE | TROCKEN / DRY

0,1 l | 4,5 €

**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

**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

€ 15

**KONFIERTER KANADISCHER HUMMER 70 G**

KAROTTEN-PANNA-COTTA | MINIMAIS | ROUILLE

**CONFIT OF CANADIAN LOBSTER 70 G**

CARROT PANNA COTTA | BABY CORN | ROUILLE

€ 16

**GRATINIERTE WALDPILZ-KARTOFFELROULADE**

ZIEGENKÄSE | BROMBEERE | CHICORÉE

**FOREST MUSHROOM POTATO ROULADE AU GRATIN**

GOAT CHEESE | BLACKBERRY | CHICORY

€ 12

**CEVICHE VON DER LACHSFORELLE**

RADIESCHEN | SAUERAMPFER | AROMATISIERTER ESSIG

**SALMON TROUT CEVICHE**

RADISH | SORREL | FLAVORED VINEGAR

€ 15

## 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

€ 16

## FRENCH CORN-FED CHICKEN BREAST 150 G

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

## NEUSEELAND-LAMMRÜCKEN 150 G

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

€ 25

## NEW ZEALAND RACK OF LAMB 150 G

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

## NORWEGISCHES SKREIFILET 140 G

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

€ 22

## NORWEGIAN SKREI FILET 140 G

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

## BRETONISCHER STEINBUTT 140 G

GLASIERTE ROSENKOHLBLÄTTER | BRATKARTOFFELPÜREE | BEURRE ROUGE

€ 24

## BRETON TURBOT 140 G

GLAZED BRUSSELS SPROUT LEAVES | FRIED POTATO PUREE | BEURRE ROUGE

## HASENRÜCKEN MIT BÄRLAUCHKRUSTE

KAROTTEN-SALBEIPÜREE | HASELNUSS-KARTOFFELKROKETTE | JUS

## SADDLE OF HARE WITH WILD GARLIC CRUST

CARROT SAGE PUREE | HAZELNUT POTATO CROQUETTE | JUS

€ 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

**CARROT CAKE RECONSTRUCTED**

KAROTTE | HASELNUSS | SAUERRAHM | KRÄUTER  
CARROT | HAZELNUT | SOUR CREAM | HERBS

€ 10

# 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                            |
| CEVICHE VON DER LACHSFORELLE          | SALMON TROUT CEVICHE                             | 1.1,2,4,6,7,9,10,12                     |
| 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                                |
| HASENRÜCKEN MIT BÄRLAUCHKRUSTE        | SADDLE OF HARE WITH WILD GARLIC CRUST            | 1.1,3,7,8,1,8,2,9,12                    |
| 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                         |
| CARROT CAKE RECONSTRUCTED             |  | 1.1,3,7,8,1,8,2,8,3,8,4, 8,5,8,6,8,7,12 |