



# Speisekarte

## Unser Herbstmenü von Küchenchef Sebastian André

Nordseekrabbe – Blumenkohl – Seegras



Kürbis – Graupen – Rotbarbe – Tandori



Kalb – Ochse – Trüffel



Reh – Lardo – Wirsing – Preiselbeeren



Rohmilchkäse vom Tölzer Kasladen



Schokolade – Zitrusfrucht

komplett	€ 95
~5 Gang Menü	€ 85
~4 Gang Menü	€ 79
~3 Gang Menü	€ 69



## Vorspeisen und Zwischengerichte

---

<b>Kalbskopf Carpaccio</b> – Weißer Balsamico – Pfifferlinge – Rukola	€ 19
<b>Rindertatar am Tisch zubereitet</b> – Trüffel - Kartoffelstroh	€ 22
<b>Kräutersalat</b> – Waldfrüchte – Ziegenkäse – Honig	€ 17
<b>Makrele</b> – Süßkartoffel – Frisée - Teriyaki	€ 18
<b>Kürbissuppe</b> – Garnele	€ 13
<b>Tagliarini</b> – Steinpilze – Petersilie	€ 19
<b>aus dem Menü:</b>	
<b>Nordseekrabbe</b> – Blumenkohl – Seegras	€ 19
<b>Kürbis</b> – Graupen – Rotbarbe – Tandori	€ 17
<b>Kalb</b> – Ochse – Trüffel	€ 16



## Hauptgerichte

---

<b>Steinbutt</b> – Ochsenmark – Waldpilze – Brioche	€ 42
<b>Entenbrust</b> – Belugalinsen – Topinambur	€ 38
<b>Lamm Haxe</b> – Herbstgemüse – Couscous – Dattel	€ 34
<b>Kürbis</b> – Curry – Kichererbsen – Burrata – Kürbiskerne	€ 27
<b>Kalbsfilet für 2 Personen am Tisch tranchiert</b> mit Weißbrot – Steinpilze – Blätterkohl – Kartoffel	pro Person € 45
<b>aus dem Menü:</b>	
<b>Reh</b> – Lardo – Wirsing – Preiselbeeren	€ 39



## Dessert und Käse

### **Café Gourmand**

Espresso mit einem Gruß aus der Patisserie

€ 10

### **Café Affogato**

Espresso mit Vanilleeis

€ 6

**Beeren – Nüsse – Crumble - Topfen**

€ 13

**Geeister Kaiserschmarrn – Zwetschge - Mandel**

€ 13

**Apfeltarte – Rum – Vanille - Rosinen**

€ 13

**Rohmilchkäse vom Tölzer Kasladen – am Tisch serviert**

ab € 12

### **aus dem Menü:**

Schokolade – Zitrusfrucht

€ 13