



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

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



Hauptgerichte

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