

SPEISEKARTE

Salzkrusten - Menü-Fleisch

Rindertatar / Ochsenchwanzpraline / Essenz /
Karotten öl / Chili

*

Gerstel Sotto / Salsiccia / Pickels / Parmesan

*

Duett vom bayerischen Rinderfilet und Entrecôte gegart in
der Heu-Salzkruste / Beete / Cime di Rapa / Jus

*

Baiser / Zitronen crème / Sorbet / Oreo

Oder

Bayerischer Rohmilchkäse / Tomatenmarmelade /
Sauerteigbrot

Preis pro Person	3 Gänge	65,90 EUR
Zwischengang Optional		14,00 EUR

Weinbegleitung

3-Gang je 0,1 l	27,00 EUR
4-Gang je 0,1 l	36,00 EUR

SPEISEKARTE

Salzkrusten - Menü-Fisch

Saibling / Gurke / Shiitake / Buttermilch / Aprikose

*

Bayerische Gamba / Lauch / Sellerie /

Essenz / Chili

*

Lachsforelle gegart in der Salzkruste / Rauch / Pak

Choi / Artischocke / Beurre Blanc

*

Ziegenkäse gebacken / Trüffelhonig / Feige

Oder

Bayerischer Rohmilchkäse / Tomatenmarmelade /

Sauerteigbrot

Preis pro Person 3 Gänge 64,90 EUR

Zwischengang Optional 14,00 EUR

Weinbegleitung

3-Gang je 0,1 l 27,00 EUR

4-Gang je 0,1 l 36,00 EUR

SPEISEKARTE

Salzkrusten - Menü-Vegetarisch

Erbsenflan / Frischkäse / Radieserl / Erbsenessenz

*

Blumenkohl / Sauce Remoulade / geschmorte
Schalotten

*

Porto Bello aus der Salzkruste / Kerbelknolle /
Mönchsbart / Linsen Jus / Blutorange

*

Topfenknödel / Käferbohne / Birne / Kürbiskernöl

Oder

Bayerischer Rohmilchkäse / Tomatenmarmelade /
Sauerteigbrot

Preis pro Person	3 Gänge	56,90 EUR
Zwischengang Optional		14,00 EUR

Weinbegleitung

3-Gang je 0,1 l	27,00 EUR
4-Gang je 0,1 l	36,00 EUR

SPEISEKARTE

Vorspeisen und Zwischengänge

Handgeschnittenes Rindertatar mit Ochsenschwanzpraline, Essenz, Karotten Öl und Chili	19,90	EUR
Saibling mit Gurke, Shiitake, Buttermilch, Aprikose	19,90	EUR
Erbsenflan mit Frischkäse, Radieserl und Erbsenessenz	16,90	EUR
Gerstel Sotto mit Salsiccia, Pickels und Parmesan	17,90	EUR
Bayerische Gamba mit Lauch, Sellerie, Essenz und Chili	18,90	EUR
Blumenkohl mit Remoulade und geschmorter Schalotte	16,90	EUR

SPEISEKARTE

Hauptgänge aus der Salzkruste

Duett vom bayerischen Rinderfilet und Entrecôte,
gegart in der Heu-Salzkruste mit Beete, Cime di Rapa,
Püree und Jus

38,90 EUR

Lachsforelle von der Köppelmühle aus der
Salzkruste mit Rauch, Pak Choi, Artischocke und
Beurre Blanc

36,90 EUR

Porto Bello aus der Salzkruste mit Kerbelknolle,
Mönchsbart, Linsen Jus und Blutorange

33,90 EUR

SPEISEKARTE

Dessert und Käse

Baiser mit Zitronencreme, Zitronensorbet und Oreo	14,90	EUR
Gebackener Ziegenkäse mit Trüffelhonig und Feige	16,90	EUR
Topfenknödel mit Käferbohne und Birne	14,90	EUR
Variation vom bayerischem Rohmilchkäse mit Tomatenmarmelade und hausgemachtem Sauerteigbrot	16,90	EUR