

# SPEISEKARTE

## Salzkrusten- Menü-Fleisch

Rindertatar / gebackener Chicoree / Quitte

\*

Hausgemachte Tagliolini mit schwarzem Trüffel  
(optional)

\*

Duett vom bayerischen Rinderfilet und Entrecôte /  
Pastinake/ Herbsttrompeten / Wirsing /  
Portwein-Jus

\*

Halbflüssiger Schokokuchen / Mandarine / Vanille-Eis

oder

bayerischer Rohmilchkäse / Tomatenmarmelade /  
Sauerteigbrot

Preis pro Person	3 Gänge	56,90	EUR
Zwischengang Optional		12,00	EUR

# SPEISEKARTE

## Salzkrusten- Menü-Fisch

Ceviche von der bayerischen Garnele / Blutorange /  
Macadamia / Tropea--Zwiebel

\*

Saiblingskaviar / Sellerie/ Aioli / Schnittlauch / Eigelb  
(optional)

\*

Lachsforelle / geräucherte Kartoffelcreme /  
Schwarzwurzel / Beete / Fisch-Veluté

\*

Lavendel- Crème Brûlée / Birnen-Honig Sorbet  
oder  
bayerischer Rohmilchkäse / Tomatenmarmelade /  
Sauerteigbrot

Preis pro Person	3 Gänge	53,90	EUR
Zwischengang Optional		12,00	EUR

# SPEISEKARTE

## Salzkrusten- Menü-Vegetarisch

Kürbistaler / Rotkraut / Kürbiskerne / Gärtnerkresse

\*

Risotto Venere / Ziegenfrischkäse / Granatapfel  
(optional)

\*

Zweierlei von der Marone / Spinat / Trüffel

\*

Topfenknödel / Schoko / Caramel / Zwetschge  
oder  
bayerischer Rohmilchkäse / Tomatenmarmelade /  
Sauerteigbrot

Preis pro Person	3 Gänge	49,90	EUR
Zwischengang Optional		12,00	EUR

# SPEISEKARTE

## Vorspeisen

Rindertatar mit gebackenem Chicoree und Quitte	16,90	EUR
Ceviche von der bayrischen Garnele mit Blutorange, Macadamia und Tropea-Zwiebeln	15,90	EUR
Kürbistaler mit Rotkraut, Kürbiskernen und Gärtnerkresse	14,90	EUR
Hokaido-Kürbis Suppe mit Kürbiskernöl, Stör und Attila-Kresse	12,90	EUR
Hausgemachte Tagliolini mit schwarzem Trüffel	15,90	EUR
Risotto Venere mit Ziegenfrischkäse und Granatapfel	15,90	EUR
Saiblingskaviar, Sellerie, Aioli, Schnittlauch, Eigelb	13,90	EUR

# SPEISEKARTE

## Hauptspeisen

Duett vom bayerischen Rinderfilet mit Entrecôte,  
gegart in der Heu-Meersalzkruste mit Pastinake,  
Wirsing und Portwein-Jus

35,90 EUR

Lachsforelle von der Koppelmühle, gegart in der  
Meersalzkruste mit geräucherter Kartoffelcreme,  
Schwarzwurzel, Beete und Fisch-Veluté

32,90 EUR

Zweierlei von der Marone, gegart in der  
Meersalzkruste, mit Spinat, schwarzem Trüffel (und  
Gemüse-Jus)

30,90 EUR

# SPEISEKARTE

## Dessert und Käse

Halbflüssig gebackener Schokoladenkuchen,  
Mandarine, Vanille-Krokant-Eis

14,90 EUR

Lavendel Crème Brûlée mit Birnen-Honig-Sorbet

12,90 EUR

Topfenknödel, Caramel und Zwetschge

14,90 EUR

Erdapfel-Rösti, Espuma Bergkäse, Quitte,  
2 Jahrzehnte gereifter Balsamico

14,90 EUR

Variation vom bayerischen Rohmilchkäse mit  
Tomatenmarmelade und hausgemachtem  
Sauerteigbrot

15,90 EUR