

GOLVET

DAS MENÜ

3 GÄNGE	4 GÄNGE	5 GÄNGE	6 GÄNGE
79	92	105	118

Weinbegleitung ab 8 Euro pro Glas.

Keine Lust auf Suff? Wir begleiten sie auch alkoholfrei für 5 € pro Glas.

Alle Preise in EUR inkl. 19 % USt.

Bei Fragen zu Allergenen hilft Ihnen unser Team sehr gerne weiter.

Bitte beachten sie dass wir auf Unverträglichkeiten bzw. Sonderwünsche wie Histamin, Purin & Veganismus keine Rücksicht nehmen können.

DAS MENÜ

BACHSAIBLING

Marinierter Bachsaibling aus dem Königssee mit Blumenkohl,
Passionsfrucht & Miso

SPARGEL

Gegrillter Spargel aus Beelitz mit Petersilien-Hollandaise,
Pink Grapefruit & Bauchspeck

KALMAR

Kalmar „à la Plancha“ mit Kalbs-Beuscherl,
Aubergine & jungem Knoblauch

ROTE BETE

Allerlei von der Roten Bete mit Cheddar,
Bärlauch, Jalapeño & Ur-Korn

KALB

**Rosa Tafelspitz vom Linumer-Kalb mit Beeftea,
Knollenzist & Morcheln**

RHABARBER

Dessert vom Rhabarber mit Dill,
Gurke, Litschi & Kokos

À LA CARTE

AUFTAKT

SAIBLING 23
Tatar & Kaviar vom Bachsaibling mit Kalbskopf,
Estragon & Savora Senf

FINES DE CLAIRE pro Stück 6
Geröstete Fines de Claire mit Litschi,
Gurke, Aniskresse & Kalamansi

CHAMPIGNON 19
Geeister Champignon mit Topinambur,
Vogelmiere & Tomate

ZWISCHENDRIN

KOHLRABI 24
Marinierter Salat vom Kohlrabi mit Pomelo,
Morcheln & Basilikum

KARTOFFEL 24
Kartoffel im Salzteig gebacken mit Ziegenquark,
Frankfurter Grüne Sauce, Wachteleiern und Hoi-Sin-Makrele

À LA CARTE

HAUPTAKT

SEEZUNGE

An der Gräte gebratene Bretonische Seezunge
mit Cajun-Coleslaw & Sauce Dugléré

65

ENTRECÔTE

Gegrilltes Entrecôte vom Nebraska Rind
mit mariniertem Spargel, Miso & Rhabarber

55

ABSCHLUSS

KÄSE VOM WAGEN

Frische und gereifte Rohmilchkäse
von Volker Waltmann und Philippe Causse
mit hausgemachten Chutneys und Früchtebrot

ab 18

BUTTERMILCH

Dessert von der Buttermilch mit Fenchel
Yuzu & Schwarzem Tee

14