

MENÜVORSCHLAG I

Pro Person 95,00€

Beef-Tatar

geröstetes Malzbrot / Wasabi-Mayonnaise

Flusszander in der Meerrettichkruste

Kürbisrisotto / Krustentierschaum

Knusprige Bauernente

Blaukraut / Serviettenknödel / Rosmarinjus

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Beerenkompott / Vanilleeis

MENÜVORSCHLAG II

Pro Person 95,00€

Getrübte Perlhuhn-Gänseleber-Terrine

Blattsalate / Preiselbeer-Vinaigrette

Kürbisschaumsuppe

eigenes Öl / Croutons

Medaillon vom bayrischen Rehrücken

Selleriepüree / Spätzle / Wacholderrahmsoße

Bayrisch Creme

Beerenkompott

MENÜVORSCHLAG (vegetarisch) III

Pro Person 85,00€

Feine Blattsalate

gebratene Waldpilze / Croutons

Linguine mit weißer Trüffelsauce

frisch gehobeltem Wintertrüffel

Kürbis-Limetten-Risotto

Parmesanschaum

Marillen-Palatschinken

Vanilleeis

MENU SUGGESTION I

per person 95,00€

Beef tartare

wasabi mayonnaise / toasted malt bread

Pike-perch in a horseradish crust

pumpkin risotto / shellfish foam

Crispy farm-raised Duck

braised red cabbage / bread dumplings / rosemary jus

Warm chocolate cake

berry compote / vanilla ice cream

MENU SUGGESTION II

per person 95,00€

Truffled guinea fowl and foie gras terrine
mixed leaf salad / cranberry vinaigrette

Pumpkin foam soup
pumpkin oil / croutons

Saddle of Bavarian venison
celeriac purée / spätzle / juniper cream sauce

Bavarian cream
berry compote

MENU SUGGESTION (Vegetarian) III

per person 85,00€

Mixed leaf salad

sautéed wild mushrooms / croutons

Linguine with white truffle cream sauce

freshly shaved winter truffle

Pumpkin and lime risotto

parmesan foam

Apricot pancake

vanilla ice cream