



FISCH & FLEISCH

Gebratener Winterkabeljau <i>mit Büsumer Krabben, Schnittlauchsoße, Porree und Kartoffelpüree</i>	€ 27
Dorade Royal mit sautierten Calamari <i>an Sauce Bourride, Baby- Spinat und gekräuterten Gnocchetti</i>	€ 25
Label Rouge Maishähnchenbrust <i>auf glaciertem Chicorée, Knollensellerie und Risottoreisbällchen</i>	€ 24
Gegrilltes US- Beef <i>mit Shiitake-Pilzen, wildem Brokkoli und Röstkartoffeln</i>	€ 27
Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ <i>mit Apfel, gebackener Zwiebel, Kohlrabi und Kartoffelpüree</i>	€ 23
Brust von der Challans Ente <i>an Trüffeljus, Topinambur-Mousselin und Polenta</i>	€ 27
Rosa gebratener Lammrücken <i>mit Artischocken-Tomatengemüse und Gewürz-Cous Cous</i>	€ 26

DESSERT

Allerlei von der Schokolade <i>Parfait, halb gebackenes Küchlein, Eis und Mousse</i>	€ 9
Passionsfruchtparfait mit Kokos <i>weiße Schokoladenmousse und Bananeneis</i>	€ 9
Délice von Ricotta und Haselnuss <i>mit eingelegten Orangen, Mokka sand und Kaffee -Eis</i>	€ 9
Hausgemachte Eisspezialitäten pro Kugel	€ 1,60
Kleine Käseauswahl vom „Tölzer Kasladen“ <i>mit Butter, Aprikosensenf und Brot (2 € Aufpreis im Menü)</i>	€ 11

Menüvariationen

Suppe, Hauptspeise und Dessert	€ 37
Vorspeise, Hauptspeise und Dessert	€ 43
Vorspeise, Suppe, Hauptspeise und Dessert	€ 47

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne weiter.