



## VORSPEISEN

### TATAR VOM KALBSFILET

*Senf – Gurkenrelish – Schmand – Brotknusper € 14*

### GEBEIZTER ZITRONENLACHS

*Kokos – Mango – Amaranth – Koriandermayonnaise € 14*

### GESCHMOLZENER KALBSKOPF

*Spargel – Champagner Vinaigrette – Kartoffelcreme – Sauerteigcroûtons € 13*

## EMPFEHLUNG

### GÄNSELEBERTERRINE

*Sandorn – Süßweingelee – Brioche € 18 (4 € Aufpreis im Menü)*

dazu 0,1 l 2017 SAARFEILSER KABINETT

*Weingut St.Urbans-Hof, Nik Weis/Leiwen € 7*

## SUPPEN

### GEFLÜGEL-CONSOMMÉ

*mit Sherry verfeinert und Wurzelgemüse € 6*

### PIKANTE TOMATENSUPPE

*mit Orangenfilets € 6*

### PARMESANSUPPE

*mit getrüffelten Croûtons € 6*

## SALAT & VEGETARISCHES

### WILDKRÄUTERSALAT

*mit Kirschtomaten, Croûtons und Balsamico-Dressing € 14*

wahlweise mit:

gebackenem Ziegenkäse € 16

gebratener Geflügelbrust € 17

### BÄRLAUCH-GNOCCHI

*Spargel – Kirschtomaten – Parmesan – Wildkräutersalat € 17*



## FISCH & FLEISCH

### ISLAND-KABELJAU

*Büsumer Krabben – Schnittlauchsoße – Porree – Kartoffelpüree € 27*

### SEEZUNGE & PULPO

*Spinat – Chorizoschaum – Limonenbrandade € 28*

### MAISHÄHNCHENBRUST

*zweierlei Erbse – gebackene Kartoffelkrapfen € 24*

### BAVETTE & SHORT RIB

*wilder Brokkoli – Süßkartoffel € 27*

### KALBSLEBER

*Apfel – Zwiebel – Kohlrabi – Kartoffelpüree € 23*

### IBERICO SCHWEINEKOTELETT

*gebratener Spargel – Lyoner Kartoffeln € 25*

### LAMMHÜFTE

*Artischocken Mousseline – Gremolata – Gewürz-Cous Cous € 26*

## DESSERT

### SCHOKOLADENVARIATION

*Parfait – halb gebackenes Küchlein – Eis – Mousse € 9*

### JOGHURT-VACHERIN

*weiße Schokolade – Baiser – Rhabarbereis € 9*

### QUARKCREMESCHNITTE

*Erdbeerragout – Gel – Praliné – Erdbeersorbet € 9*

### Kleine Käseauswahl vom „Tölzer Kasladen“

*Butter – Aprikosensenf – Brot € 11 (2 € Aufpreis im Menü)*

Suppe – Hauptspeise – Dessert	€ 38
Vorspeise – Hauptspeise – Dessert	€ 44
Vorspeise – Suppe – Hauptspeise – Dessert	€ 48

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne weiter.*