

VORSPEISEN

TATAR VOM KALBSFILET

Senf | Gurkenrelish | Schmand | Knusper € 14

LACHSFORELLE

saure Radieschen | Pumpernickel | Kaviar | Sauerrahm | Schnittlauchöl € 13

ROTE-BETE-CARPACCIO

Ziegenfrischkäse | Walnuss | Wachtelei | Limonenmarinade € 11

EMPFEHLUNG

GÄNSELEBERTERRINE

Sanddorn | Süßweingelee| Macadamia | Brioche € 18 (4 € Aufpreis im Menü)

dazu 0,1 I 2015 Saarburger Rausch KABINETT

Weingut Forstmeister Geltz-Zilliken, Saarburg € 7

SUPPEN

KOKOS - CURRY

Palmherzen | Sesamöl € 6

WILDKRAFTBRÜHE

Sherry | Wurzelgemüse € 6

OMA'S KARTOFFELSUPPE

Speckgrieben | frische Petersilie € 6

SALAT & VEGETARISCHES

MESCLUN-SALAT

mit Kirschtomaten | Croûtons | Balsamico-Dressing € 14

wahlweise mit:

gebackenem Ziegenkäse € 16 gebratener Geflügelbrust € 17

PILZ-TEIGTASCHEN

Rahmlinsen | Rosenkohl | Kräuterseitlinge | Wildkräutersalat € 17



FISCH & FLEISCH

WEISSER HEILBUTT

Sepianudeln | Juliennegemüse | Beurre blanc € 27

DORADE

zweierlei Tomate | Brokkoli | Rosmarin-Kartoffeln € 28

SIRLOIN STEAK

Salsa Brava | Baby-Spinat | Croustilles € 28

POULARDENBRUST

getrüffelt |Topinambur | Rosenkohl | Kartoffelkrapfen € 25

WIENER SCHNITZEL

Lyoner Kartoffeln | Preiselbeeren | Beilagensalat € 23

IBERICO SCHWEINEBÄCKCHEN

geschmort | Ofengemüse | Serviettenknödel € 25

HIRSCHRÜCKEN

rosa gebraten | Spitzkohl | Sellerie | Knöpfle € 29

DESSERT

SCHOKOLADENVARIATION

Praliné | halb gebackenes Küchlein | Eis | Mousse € 9

VANILLECREME

gebrannt | Kirschen | Pistazie | Kirscheis € 9

KÜRBISKERNÖL-PARFAIT

Birne | Sphäre | weiße Schokolade | Birnensorbet € 9

CAFÉ GOURMAND

Café, Espresso oder Cappuccino | drei VALRHONA Pralinen € 9

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