



Unser Küchenchef Kevin Leitner empfiehlt Ihnen sein Menü

**„Der Sommerschnitt“**

Angebeizte Goldforelle mit marinierter Wassermelone, grüner Paprika, Joghurtschaum und Zitronenverbene

~

Crème brûlée von der Gänseleber mit Kirschragout, langem Pfeffer und Curryöl

~

Kalte Gurkensuppe mit eingelegter Makrele, Senfgurken und Kaviar

~

Glasierte Flusskrebse mit Sellerie, eingelegten Aprikosen und Verjus

~

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Bohnen-Mais-Gemüse, Maistaco und Bohnenkrautcrème

~

Unsere Käseauswahl vom Tölzer Kasladen mit hausgemachtem Apfelchutney und Früchtebrot

~

Sorbet und Geschmortes vom Pfirsich mit Pistazie und Lavendel-Luftschokolade

Menü in vier Gängen	85
Menü in fünf Gängen	105
Menü in sechs Gängen	125
Menü in sieben Gängen	145

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) inkl. Mehrwertsteuer

## Vorspeisen

Crème brûlée von der Gänseleber mit Kirschragout, langem Pfeffer  
und Curryöl

26

Angebeizte Goldforelle mit marinierter Wassermelone, grüner  
Paprika, Joghurtschaum und Zitronenverbene

21

Salat von Wassermelone und grüner Paprika mit Joghurtschaum und  
grüner Gazpacho

18

## Zwischengänge

Kalte Gurkensuppe mit eingelegter Makrele, Senfgurken und Kaviar

21

Glasierte Flusskrebse mit Sellerie, eingelegten Aprikosen und Verjus

25

Risotto vom Arborio-Reis mit Steinpilzen und Eigelb

24

Im Ganzen gegarter Sellerie mit eingelegten Aprikosen, Poweraden  
und Nussvinaigrette

17

## Hauptgänge

Brust vom Schwarzfederhuhn mit Brokkolikruste, Auberginenragout  
und Fregola Sarda

39

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Bohnen-Mais-Gemüse, Maistaco und  
Bohnenkrautcrème

44

Gebratenes Filet vom bretonischen Steinbutt mit Artischocke,  
Tomatenkompott, geräucherten Pinienkernen und Saum-Ravioli

42

Maistaco mit Tomatenkompott, Bohnenkrautcrème und Gemüsejus

27

## Desserts unserer Chef-Pâtissière Bettina Ramsauer

Marinierte Beeren mit Mandelfinancier, Mascarponecrème,  
Crème fraîche Eis und schaumiger Beerensauce

16

Sorbet und Geschmortes vom Pfirsich mit Pistazie und Lavendel-  
Luftschokolade

16

Unsere Käseauswahl vom Tölzer Kasladen mit hausgemachtem  
Apfelchutney und Fruchtebrot

16

Sollten Sie unter Unverträglichkeiten leiden, zögern Sie bitte nicht, uns anzusprechen, unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gerne weiter!

Eine ausführliche Allergenkennzeichnung halten wir in einer gesonderten Karte für Sie bereit.

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) inkl. Mehrwertsteuer