

Vorspeisen

Landsberger Saibling 🍏

Geräucherte Fenchelcrème, eingelegte Birne & Röstzwiebelvinaigrette
29 €

Marinierte Gänseleber 🍏

Mousse, Terrine, Vogelmiere, Johannisbeere & eingelegter Mais
29 €

Ziegenkäse vom Höchsten

Petersilienpulver, Fenchelsalat & eingelegte rote Zwiebel
21 €

Imperial Kaviar

Blinis, Schnittlauch & Ei
30 g – 95 € // 50 g – 140 €

Zwischengänge

Rote Bete 🍏

Geeiste Suppe, Räucheraal, Crème fraîche & Pumpernickelchips
26 €

Kaisergranat

Gegrillter Kopfsalat, Mispel, Fingerlimette & Macadamianuss
34 €

Hecht von Nikolai Birnbaum 🍏

Blumenkohl, eingelegter roter Rettich, Kalbskopf & Schabziger Klee
31 € / 45 €

Confiertes Eigelb

Graupen, Blumenkohlcrème, Radieschen & Senfsaat
24 €

Hauptgänge

Kalb vom Bodmaner Metzger

Geschmort, gebraten, Herbsttrompetencreme, Wachsbohnen, Steinpilze
& Polenta
48 €

Duroc Schwein 🍏

Confierter Bauch, Brokkolicrème, Fregola Sarda & Kimchi
46 €

Fregola Sarda

Kimchi, gebratener Brokkolino, Ofenkarotte, schwarzer Knoblauch &
Gemüsejus
32 €

Desserts

Rohmilchkäse vom Tölzer Kasladen

Hausgemachtes Chutney & Früchtebrot
16 €

Guanaja

Ganache, Mango, Passionsfrucht & Minzöl
17 €

Aprikose 🍏

Geschmort, Sorbet, Mousse vom Ziegenquark, Piemonteser Haselnuss &
Zitronen-Thymianöl
17 €

Menü in 4 Gängen: 99 €

Menü in 5 Gängen: 119 €

Menü in 6 Gängen: 139 €

(Mit Hummer im Menü berechnen wir einen Aufpreis von 10 €)

🍏 Empfohlenes 6-Gang Menü von Kevin Leitner