

Vorspeisen

Landsberger Saibling 🍏

Geräucherte Fenchelcrème, eingelegte Birne & Röstzwiebelvinaigrette
29 €

Marinierte Gänseleber 🍏

Terrine, eingelegte Curry-Quitte, geschmorte Topinambur & Kaffee
29 €

Ziegenkäse vom Höchsten

Petersilienpulver, Fenchelsalat & eingelegte rote Zwiebel
21 €

Imperial Kaviar

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

Zwischengänge

Schaumsuppe vom Fasskraut 🍏

Jakobsmuschel, Spitzkohl & Misoöl
28 €

Geangelter Loup de Mer

Risoni, Spinat & Austern-Salzzitronensauce
33 € / 48 €

Flusskrebs 🍏

Holunderbeerenröster, Sellerie & Walnuss
31 €

Gebackenes Eigelb

Topinambur, Graupen, Walnuss & Beurre blanc
24 €

Hauptgänge

Kalb vom Bodmaner Metzger

Geschmort, gebraten, Steinpilzcrème, Wachsbohnen, Krause Glucke & Polenta
48 €

Rotwild aus gräflicher Jagd 🍏

Rosa gebratene Keule, Kürbisdonut, Sanddornbeeren & Kapuzinerkresse
46 €

Parmesanravioli

Krause Glucke, Kürbiskraut & geräucherter Pilzfond
32 €

Desserts unserer Chef Pâtissière Bettina Ramsauer

Rohmilchkäse vom Tölzer Kasladen

Hausgemachtes Chutney & Fruchtbrot
16 €

Guanaja von Valrhona

Ganache, Mango, Passionsfrucht & Minzöl
17 €

Essigzwetschge 🍏

Quarkbällchen, karamellierte Pekannuss & Thymianöl
17 €

Menü in 4 Gängen: 99 €

Menü in 5 Gängen: 119 €

Menü in 6 Gängen: 139 €

🍏 Empfohlenes 6-Gang Menü von Kevin Leitner