

### Vorspeisen

#### **Bretonsicher Wolfsbarsch** 🍏

Roh mariniert, Urkarotte, Stangensellerie & Escabechesud  
29 €

#### **Gänseleber** 🍏

Terrine, Eis, Mispel, Kopfsalat & Buchweizen  
29 €

#### **Ochsenherztomate**

Burrata, Pestocrème, Pinienkerne & Rucolaeis  
21 €

### Zwischengänge

#### **Aufgeschäumte Velouté** 🍏

Kaninchenkeule, Petersilie & schwarze Walnuss  
26 €

#### **Langustino** 🍏

Abgeflämmt, Fenchelsauerkraut, Ingwer, Gurke & Buttermilch  
37 €

#### **Wildfang Zander** 🍏

Juvenilferkel, Erbse, Pilze & Röstzwiebel  
35 € / 52 €

#### **Arborio Reis**

Artischocke, gegrillter Lauch & schwarzer Trüffel  
28 €

### Hauptgänge

#### **US Prime Beef**

Rücken, Short Rib, Zucchini, Pepper Drops, & geräucherte  
Kartoffelterrinen  
58 €

#### **Somafer Lamm** 🍏

Rücken, Kohlrabi, Fregola Sarda, Brokkoli & Senfsaat  
55 €

#### **Quiche**

Blumenkohl, Brokkoli, Radieschen & Crème fraîche  
32 €

### Desserts unserer Chef Pâtissière Bettina Ramsauer

#### **Mango & Kiwi** 🍏

Sauerrahmmousse, karamellisierte Haferflocken & Basilikum  
17 €

#### **Himbeere**

Mousse, Amaranthkuchen, Limettencremaux & Baiser  
17 €

#### **Rohmilchkäse vom Tölzer Kasladen**

Hausgemachtes Chutney & Fruchtbrot  
16 €

Menü in 4 Gängen: 109 €

Menü in 5 Gängen: 129 €

Menü in 6 Gängen: 149 €

Menü in 7 Gängen: 169 €

🍏 Empfohlenes 7-Gang Menü von Kevin Leitner  
Änderungen aufgrund des Marktangebotes vorbehalten