

Vorspeisen

Getauchte Jakobsmuschel 🍏

Roh, gebacken, Mangold & Höri Bülle

29 €

Gänseleber 🍏

Terrine, Mousse, Apfel, Bodmaner Most & Estragon

29 €

Zwischengänge

Wildessenz 🍏

Rehmaultasche, Preiselbeere, Sellerie & karamellisierte Walnuss

28 €

Geangelter Steinköhler 🍏

Geräucherte Haferwurzelcremé, Mark, Bachkresse & Sauerkrautschaum

35 € / 52 €

Mini Patisson 🍏

Graupen, Ziegenkäse & Alter Balsamico

28 €

Hauptgänge

Französische Maisente 🍏

Brust, Keulen-Cannelloni, rote Linsen, Pak Choi & grüne Currycrème

58 €

Ravioli

Parmesan, geschmorter Rosenkohl, Topinambur,
schwarze Walnuss & grober Senf

32 €

Desserts

Bodensee Zwetschge 🍏

Topfenknödel, Molke, Sorbet von Reineclaude & Umeboshi

17 €

Rohmilchkäse vom Tölzer Kasladen

Hausgemachtes Chutney & Früchtebrot

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