

Vorspeisen

Seesaibling von Nicolai Birnbaum

Tatar, gebeizt, Blumenkohl & Dill

29 €

Marinierte Gänseleber

Terrine, Eis, Feige & Kürbis

29 €

Goldbeete

Geschmort, Dashi & Olivenkraut

25 €

Zwischengänge

Schaumsuppe

Petersilienwurzel & geräucherter Zander

28 €

Bretonischer Rochenflügel

Puntarelle, Trevisano & Pinienkerne

35 € / 52 €

Weißer Alba Trüffel

Topinambur, Rosenkohl & Wachteilegelb

32 €

Hauptgänge

Allgäuer Reh

Rücken, Blaukraut, Gries & Marone

58 €

Juvenil Ferkel

Rücken, Bauch, Süßkartoffel & Fenchelsauerkraut

58 €

Kohlroulade

Graupen, Artischocke & Gemüsejus

42 €

Desserts

Croissant

Eingelegte Quitte, Orange & Glühweinsorbet

17 €

Rohmilchkäse vom Tölzer Kasladen

Hausgemachtes Chutney & Fruchtebrot

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