



Vorspeisen

Birnbaum Bachforelle 🍏

Bruchsaler Spargel, Wachtelei & Holunderblüte

€ 29

Marinierte Gänseleber 🍏

Terrine, Rauchmandel, Erdbeere & Brioche

€ 31

Ziegenfrischkäse vom Höchsten

Mousse, eingelegte Radieschen, Erbsen & Roggenbrot

€ 25

Zwischengänge

Schaumsuppe von der Gartenkresse 🍏

Taschenkreb, Stabmuschel & Fenchel

€ 28

Offener Ravioli 🍏

Pilze, Petersilie & Burrata

€ 32

Wildfang Heilbutt 🍏

Geschmorter Kohlrabi,
Sonnenblumenkerne & Bärlauch Nage

€ 32 / € 56

Hauptgänge

Maibock

Rücken, Ragout Karotte & Mispeln

€ 58

Bürgermeisterstück vom Rind 🍏

Saubohnen, Bohnenkraut,
schwarzer Knoblauch & Parmesan Krapfen

€ 58

Fregola Sarda

Lauch, Bergamotte, Bittersalate & Vichyssoise

€ 42

Desserts

Rhabarber 🍏

Schmand, Buchweizen, Hafer & Ingwer

€ 17

Rohmilchkäse vom Tölzer Kasladen

Hausgemachtes Chutney & Früchtebrot

€ 16

Menü in 4 Gängen: € 119

Menü in 5 Gängen: € 139

Menü in 6 Gängen: € 159

Menü in 7 Gängen: € 179

Empfohlenes 7-Gang Menü von Küchenchef Kevin Leitner 🍏