

Vorspeisen: EURO

Bouillabaisse / Edelfische / Sauce Rouille / Kräuterbaguettes 24  
French Bouillabaisse / game fish / sauce rouille / baguette with herbs

Krustentiersuppe / Croutons / Grüne Sauce Öl 14  
Crustacean soup / Croutons / Green sauce oil

Herbstsalat / Frischkäse / Raps / Topinambur / Preiselbeere / Pilz-Bouillon 19  
autumn salad / cream cheese / canola / jerusalem artichoke / lingonberry / mushroom bouillon

Roh mariniertes Bio - Lachs / Kieler Sprotten / Speck / Kohlrabi 21  
Raw marinated salmon / Kieler Sprotten / bacon / turnip cabbage

Tatar vom Kalbsrücken / Kopfsalat / Röstzwiebel / Schnittlauch 20  
Tatar of veal / lettuce / roasted onion / chives

Jakobsmuscheln vom Grill / Ochsen Mark / Salzzitrone / Kartoffelmousseline 19  
Grilled Scallops / ox marrow / salt lemon / potato mousseline

Sautierte Kalbs - Bries Würfel / Sherry / Champignon / Kartoffel 22  
Sweetbreads / sherry / mushrooms / potato

Gebrauntes Saibling / Kernöl / Steckrübe / Schalotten 23  
Roasted charr / kernel oil / swede / red onions

Frische Austern:

6 frische Felsen Austern „Fines de Claires“ / Leinsamen / Crème fraîche 21  
6 fresh oysters « fines de Claires » / Linseed / crème fraîche

6 gebackene Felsen Austern „Fines de Claires“ / Rieslingkraut / Beurre blanc 24  
6 baked oysters „fines de Claires“ / Riesling cabbage / beurre blanc

Vegetarische Gerichte:

Ravioli / Ricotta / Zitrone / Salbei / Trüffel  
Ricotta ravioli / lemon / sage / truffels

Vorspeise 18 Hauptgang 28

Zwiebel / Comté / Apfel / Kartoffel Risotto / Vogelmiere  
Onion / comté / apple / potato risotto / chickweed

Vorspeise 20 Hauptgang 28

Fleisch EURO

Perlhuhn Brust gefüllt / Spinat / Trüffel / Pilz Risotto / Miso Bohne 39  
Guinea fowl / spinach / truffles / mushroom risotto / miso

Kotelett vom Iberico Schwein / Selleriecreme / Zwiebel / Bittersalat / Pommes Anna 38  
iberico pork chops / celery cream / onion / bitter lettuce / Pommes Anna

Zarte Hirschrücken Medaillons / Gänseleber / Portwein / Perlzwiebel / Boudin Noir 44  
fillet of venison / goose liver / port wine / pickling onion / black pudding

Kalbsschulter / Aubergine / getrocknete Tomate / Kartoffel 40  
Steak of veal / eggplant / semi dried tomato / potato

Fisch

Pochierter Zander / Senf / Weiße Zwiebel / Kartoffelpüree 38  
Poached pike / Mustard / white onion / potato puree

Seeteufel im Ganzen / gegrillte Paprika / Senfsaat / Lauchzwiebel 40  
Munk fish / grilled paprika / mustard seeds / green onion

Bouillabaisse / Edelfische / Fenchel / Sauce Rouille / Kräuterbaguettes 42  
French Bouillabaisse / game fish / fennel /sauce rouille / baguette with herbs

Süße Verführungen

Vanille Crème brûlée / Blutorange / Verbene / Schoko Crumble  
Vanilla Crème brûlée / orange / verbena / chocolate crumble

Baba au Riesling / gegrillte Ananas / Chantilly - Creme  
Baba au Riesling / grilled pineapple / Chantilly cream

Madagascar Schokolade / Joghurteis / Kaffee  
Madagascar Chocolate / yoghurt ice cream / coffee

Hausgemachte Sorbet Variation / frische Beeren  
Homemade sorbet / fresh berries

Käseauswahl vom Tölzer Käseladen  
Selection of cheese from Tölz

à la carte Preis 14,50 Euro

Unsere besondere Leistung:

Ihr 3 – Gänge - Wunschmenü

Sie bestellen aus unserer aktuellen Speisekarte:

Vorspeise – Hauptgang – Dessert

Wir bereiten Ihnen Ihr Wunschmenü zum Festpreis von 68 Euro zu.

Bitte geben Sie Ihren Menüwunsch zu Anfang Ihrer Bestellung an.

Informationen über Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie bei unserem Servicepersonal

Wir wünschen Ihnen schöne Stunden in unserem Restaurant und auf unserer Sonnenterrasse  
Johannes Maria Kneip und alle Mitarbeiter