

GENIESSER MENÜ

GLAS CHAMPAGNER THIENOT BRUT, REIMS, 0,1 L € 12,00

Tomatenvariation „Alpenhof“
Tomatenmousse, Parmesanknusper
Mozzarella espuma, Tomatengel

Fenchel Essenz
Gebackene Lachspraline

Rucola- Steinpilztarte
Rucola, Pinienkerne, Tomate, Mozzarella

Renkenfilet aus dem Kochelsee
Geschmorte Kerbelwurzel
Kerbelwurzelcreme, Babymöhren
Perlzwiebeln

Flanksteak vom Grill
Quittenchutney, Romanesco
Topinambur, Trüffel
Portwein Gel

Käse von Maître Affineur Günther Abt aus Weilheim

Passionsfrucht Panna Cotta

3 Gänge für € 40,00
4 Gänge für € 50,00
5 Gänge für € 60,00
6 Gänge für € 70,00

Oder Sie erleben den gesamten Facettenreichtum unserer Küche

7 Gänge für € 80,00

Alle Gerichte können auch einzeln bestellt werden.

WEINEMPFEHLUNG



2014 Saint Veran AOC
Drouhin, Beaune, Bourgogne

0,1 l 5,60 €
0,75 l 42,00 €



2014 Cantaloro IGT
Avignonesi, Toscana, Italien

0,1 4,10 €
0,75 l 31,00 €

CONNAISSEURS MENU

GLASS CHAMPAGNE THIENOT BRUT, REIMS, 0,1L € 12,00

Tomato variation "Alpenhof"
Tomato mousse, parmesan crisp
Mozzarella espuma, tomato gel

Fennel essence
Fried salmon praline

Rocket salad porcini tarte
Pine nuts, tomato, mozzarella

Vendace filet from the Kochelsee
Braised chervil root
Chervil root cream, baby carrots
Pearl onions

Grilled flank steak
Quince chutney, romanesco
Topinambur, truffles
Portwine gel

Cheese from Maître Affineur Günther Abt from Weilheim

Passion fruit Panna cotta

3 courses for € 40,00
4 courses for € 50,00
5 courses for € 60,00
6 courses for € 70,00

Or experience the entire facets of our kitchen

7 courses for € 80,00

All dishes can also be ordered separately.

SOMMELIER'S CHOICE



2014 Saint Veran AOC
Drouhin, Beaune, Bourgogne

0,1 l 5,60 €
0,75 l 42,00 €



2014 Cantaloro IGT
Avignonesi, Toscana, Italien

0,1 4,10 €
0,75 l 31,00 €