

VORSPEISE

Handgeschnittenes Tatar vom Münsinger Rinderfilet

Cashewcreme
Distelvinaigrette
Gurkensud
28

Salat von confierten Artischocken

Schwarzer Trüffel
Eingelegter Radicchiosalat
Erbse
24

Roulade vom marinierten Kohlrabi

Ziegenfrischkäse
Granatapfel
Eingelegte Buchenpilze
24

Gebackenes Kalbsbries

Selleriecrème
Granatapfel
Gepuffter Amaranth
27

Klare Essenz vom Perlhuhn

Getrüffeltes Eierstich
Schnittlauch
Sherry
19

HAUPTGANG

Fleisch & Fisch

Sanft geschmortes bayerisches Brisket

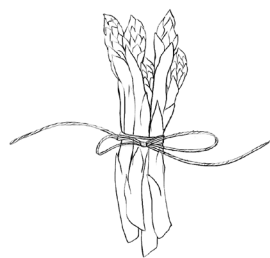
Karottencreme
Zuckerschotensalat
Portweinjus
45

Gebratener Zander

Sautierten Wurzelgemüse
Bouillabaissefond
Safrancrème
46

Gebratenes Filet vom Münsinger Landrind

Kartoffelpüree
Wilder Brokkoli
59



SPARGEL SPEZIALITÄTEN

vom Marchfelder Spargel

Spargelmousse

Geflämmter Saibling
Spargelsalat
Kohlrabi
24

Cremige Spargelsuppe

Eigelbcreme
Spargelsalat
Knuspriges Zugspitzbrot
19

Wiener Schnitzel

Sanft gegarter Spargel
Petersilienkartoffeln
Sauce Hollandaise
42

Rosa gebratenes Kalbsfilet

Gebratener Spargel
Kartoffel-Nussbutterpüree
Bärlauchpesto
46

Gebratenes „Label Rouge“- Lachs-Filet

Ragout von grünem
& weißem Spargel
La Ratte Kartoffeln
Kerbel
46

HAUPTGANG

Vegetarisch/Vegan

Cremig gekochtes Fregola Sarda

Tegernseer Bergkäse
Geröstete Artischocke
Eingekochte Tomate
39

Tagliatelle

Sommertrüffel aus dem Piemont
Vegane Beurre Blanc
38

Geschmorter Kohlrabi

Erbsen-Minzpüree
Frühlingslauch
Gewürzjus
38

DESSERT

„Pfirsichtraum“

Weißes Schokoladenmousse
Pfirsichsorbet
Pfirsichkompott
Sablé
18

„Waldmeister und Erdbeere“

Erdbeersorbet mit Waldmeister
Panna Cotta
Erdbeergel
18

Schokoladenpudding

Guanaja-Schokolade
Sorbet
Orange
18

„Grüner Apfel“

Karamellierter grüner Apfel
Vanillecrème
Apfel-Minzsorbet
17

„Rhabarber“

Rhabarberragout
Zitronencreme
Rhabarbersorbet
18

3 Gänge: 80 p. P. | 4 Gänge: 95 p. P.

Gerne empfehlen wir Ihnen eine korrespondierende Weinbegleitung

APPETIZER

Hand-cut Tartare of Münsing Beef Fillet

Cashew Cream
Thistle Vinaigrette
Cucumber Sauce
28

Salad of Artichoke

Black Truffle
Marinated Radicchio Salad
Peas
24

Roulade of Marinated Kohlrabi

Goatmilk Cream Cheese
Pomegranate
Marinated Beech Mushrooms
24

Baked Sweetbreads

Celeriac Cream
Pomegranate
Puffed Amaranth
27

Clear Essence of Guinea Fowl

Truffled Egg Garnish
Sherry
Chives
19

MAIN COURSE

Meat & Fish

Gently Braised Bavarian Brisket

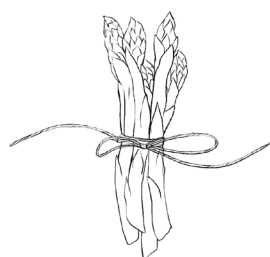
Carrot Cream
Fresh Sugar Snap Pea Salad
Port Wine Jus
45

Roasted Pike-Perch

Sautéed Root Vegetables
Bouillabaisse Stock
Saffron Cream
46

Roasted fillet of Münsinger Landrind Country Beef

Mashed Potatoes
Broccolini
59



ASPARAGUS SPECIALTIES

from Marchfelder Spargel

Asparagus Mousse

Seared char
Kohlrabi
Asparagus Salad
24

Creamy Asparagus Soup

Egg Yolk Cream
Small Asparagus Salad
Crispy Zugspitz Bread
19

Wiener Schnitzel

Gently Cooked Asparagus
Parsley Potatoes
Hollandaise Sauce
42

Pink-roasted Veal Fillet

Roasted Asparagus
Potato & Nut Butter Puree
Wild Garlic Pesto
46

Roasted Fillet of "Label Rouge" salmon

Ragout of Green and
White Asparagus
La Ratte Potatoes
Chervil
46

MAIN COURSE

Vegetarian/Vegan

Creamed Fregola Sarda

Tegernsee Mountain Cheese
Roasted Artichokes
Preserved Tomato
39

Tagliatelle

Summer Truffles from Piedmont
Vegan Beurre Blanc
38

Braised Kohlrabi

Pea and Mint Puree
Spring Leeks
Spiced Jus
38

DESSERT

"Peach Dream"

White Chocolate Mousse
Peach Sorbet
Compote
Sablé
18

"Woodruff and Strawberry"

Strawberry Sorbet
Woodruff Panna Cotta
Strawberry Gel
18

Chocolate Pudding

Guanaja Chocolate
Sorbet
Orange
18

"Green Apple"

Caramelized Green Apple
Vanilla Cream
Apple & Mint Sorbet
17

"Rhubarb"

Rhubarb Ragout
Lemon Cream
Rhubarb Sorbet
18

3 Courses: 80 p. p. | 4 Courses: 95 p. p.

We will be happy to recommend a corresponding wine accompaniment