

VORNEWEG

€

Blattsalate
Karotten-Ingwer-Dressing
gehobeltes Gemüse
Kerne

8

Burrata Fresca (3,8)
Eingelegte Wassermelone
Tomaten Ceviche
Basilikum Öl

14

Aubergine aus dem Holzkohle Grill (8)
Crèmiger Frischkäse
Tahina
Yuzu

14

Handgeschnittenes Rindertatar (8)
Wachs Ei
eingelegte Zwiebeln
Kartoffelbrot

16

DAZWISCHEN

€

Pilz Essenz (8)
Steinpilz Dumpling
Lauch Öl

12

Bretonische Krabbensuppe (8)
Krustentierkrapfen
Cantaloupe Melone

15

Gebratene Jakobsmuschel „Reuben Style“ (8)
Wagyu Pastrami
saures Rotkraut
Roggen

21

Peterberger Damwildrücken (8)
Morchel Jus
Erbse
gebratene Morchel

29

HAUPTGÄNGE

€

Arborio Risotto (8)
Pfifferlinge
Frühlauch
Pecorino Romano

24

Filet von der Lachsforelle aus dem Trauntal (8)
auf dem Zedernholz gegart
Unagi Sauce
würziger Gurkensalat
Kartoffel-Kräuterstampf

28

Gebratenes Zander Filet (8)
´Nduja Schaum
Artischockencreme
Tomaten- Bohnencassoulet

29

Gegrilltes Kotelett vom St. Wendeler Freilandschwein (8)
BBQ-Jus
geschmorte Paprika
Mais
Polenta

32

Gegrilltes Bavette vom US-Rind (8)
Bergpfeffer Jus
Topinambur Vielfalten

34

HINTERHER

€

Crème Brûlée (8)
Erdbeeren
Sauerampfer Eis
weiße Schokolade

11

Kirschernte (8)
gefüllte Kirsche
Pistazie
Kokossorbet

11

Choux au Craquelin (8)
Himbeer-Minz-Marmelade
Limetten-Holundercrème
Mandeleis

11

Hausgemachte Sorbet Variation
Zitrone
Himbeer
Kokos
Mango- Passionsfrucht

11

Käse Auswahl (8)
Chutney
Brioche

13

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker,
5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig,
11) gewachst, 12) mit Taurin, 13) Phenylalaninquelle, 14) mit Süßungsmitteln