



## APERITIFS

Kir Royal Cassislikör   Champagner	0,1l	16,50 €
Winzersekt mit Quittenlikör	0,1l	11,80 €
Gelber Muskateller, feinfruchtig	0,1l	8,80 €
Whitley Neill Gin Tonic Blood Orange Gin   Tonic		10,50 €
Prisecco alkoholfrei, Manufaktur Geiger, Schlat	0,1l	10,50 €
Winter Spritz, alkoholfrei Winterliches Orangensirup   alkoholfreier Sekt		10,50 €

## Weinbegleitung

Als passenden Rahmen für Ihr Menü empfehlen wir:

2 x Glas Wein 0,1 l	€ 17,00
3 x Glas Wein, inkl. Dessertwein	€ 22,00

## UNSER MENÜ DES MONATS

### Heilbuttmedaillon

Pulpotarte | Lauch | Schwarzer Knoblauch  
(D,R,G)

### Topinamburschaumsuppe

Garnele | Zuckerschote  
(G,B)

### Kalamansisorbet

### Rehrückenfilet

Hagebuttenglace | getrüffelte Schwarzwurzeln | Cranberries |  
Kartoffel-Thymianschnitte  
(G,C,L)

### Dubai Dessert

Pistazie | Engelshaar | Schokolade | Sesam  
(A<sub>1</sub>,C,N,E,H,G)

93,00 €

ohne Vorspeise 72,50 €

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service. Kurzfristige Änderungen möglich.  
A<sub>1</sub>: Weizen, A<sub>2</sub>: Dinkel, A<sub>3</sub>: Khorasan-Weizen, A<sub>4</sub>: Roggen, A<sub>5</sub>: Gerste, A<sub>6</sub>: Hafer, B: Krustentiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse,  
F: Sojabohnen, G: Milch, H<sub>1</sub>: Mandeln, H<sub>2</sub>: Haselnüsse, H<sub>3</sub>: Walnüsse, H<sub>4</sub>: Cashewkerne,  
H<sub>5</sub>: Pekannüsse, H<sub>6</sub>: Paranüsse, H<sub>7</sub>: Pistazien, H<sub>8</sub>: Macadamianüsse, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite,  
P: Lupinen, R: Weichtiere, Z<sub>1</sub>: Konservierungsstoffe, Z<sub>2</sub>: Geschmacksverstärker, Z<sub>3</sub>: Antioxidationsmittel,  
Z<sub>4</sub>: Farbstoffe, Z<sub>5</sub>: Phosphat, Z<sub>6</sub>: Süßungsmittel, Z<sub>7</sub>: Koffeinhaltig, Z<sub>8</sub>: Chininhaltig, Z<sub>9</sub>: Geschwärzt



## Vorspeisen

Bunte Salate Croûtons   Pinienkerne (A <sub>1</sub> ,G) <u>vegan möglich</u>	7,80 €
Gratinierter Ziegenkäse vom Binderhof Rote Beete   Feldsalat (G,H <sub>3</sub> )	18,00 €
Schwarzwurstkrokette Alblinsen   Erbse   Birne   Meerrettich (A <sub>1</sub> ,G,C,L)	18,50 €
Heilbuttmedaillon Pulpotarte   Lauch   schwarzer Knoblauch (D,R,G)	20,50 €
Tatar vom Kalbsfilet Kartoffelschaum   Senfeis (C,G)	21,50 €

## Suppen

Rehessenz Morchelstrudel (A <sub>1</sub> ,G,C,L)	12,50 €
Topinamburschaumsuppe Garnele   Zuckerschoten (G,B) <u>vegetarisch möglich</u>	13,50 €



## Hauptgerichte

	kl. Portion	
Zanderfilet kross gebraten Zwergorangen   Kapern   Zwiebellauch   Polentahalbmond (D,A1,G)	31,00 €	35,00 €
Seezungenschleifchen und Lachs Brokkoli   Gemüseperlen   Krustentierschaum   Tagliatelle (D,G,C,A1)	41,00 €	45,00 €
Schweinemedallions Cognac-Pfeffersoße   Gemüsebouquet   hausgemachte Spätzle (A1,C,G,L)	27,50 €	30,00 €
Zartes Kalbsrahmschnitzel Gemüsebouquet   hausgemachte Spätzle (A1,C,G,L)	28,00 €	30,50 €
Dreierlei vom Frischling Wacholdersoße   Rosenkohl   Brezelknödel (A1,G,C,L,H2)	32,00 €	36,00 €
Kalbsleber in Salbeibutter Balsamicoglace   Schalotten   Apfel   Kartoffelpüree (A1,G,L)	30,00 €	33,50 €
Dry Aged Rinderfilet von der Miesbacher Färse Kalbsbries   Vanille   Portwein   Karotte   Gnocchi (A1,C,G,L)	44,00 €	48,00 €
Lammrückenfilet im Thymianrösti Bohnen   Pastinaken   Schafskäse   Olive (A1,G,L)	41,00 €	45,00 €
Rehrückenfilet Hagebuttenglace   getrüffelte Schwarzwurzeln   Cranberries   Kartoffel-Thymianschnitte (G,C,L)	45,00 €	49,00 €
Brezelknödel-Lasagne Pilze   Petersilie   Pesto (A1,C,G)		28,00 €
<u>vegetarisch</u>		
Glacierte Rotkrautscheibe Rosenkohl   Birne   Walnuss   Süßkartoffeln (H3)		28,00 €
<u>vegan</u>		

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service. Kurzfristige Änderungen möglich.  
A<sub>1</sub>: Weizen, A<sub>2</sub>: Dinkel, A<sub>3</sub>: Khorasan-Weizen, A<sub>4</sub>: Roggen, A<sub>5</sub>: Gerste, A<sub>6</sub>: Hafer, B: Krustentiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse,  
F: Sojabohnen, G: Milch, H<sub>1</sub>: Mandeln, H<sub>2</sub>: Haselnüsse, H<sub>3</sub>: Walnüsse, H<sub>4</sub>: Cashewkerne,  
H<sub>5</sub>: Pekannüsse, H<sub>6</sub>: Paranüsse, H<sub>7</sub>: Pistazien, H<sub>8</sub>: Macadamianüsse, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite,  
P: Lupinen, R: Weichtiere, Z<sub>1</sub>: Konservierungsstoffe, Z<sub>2</sub>: Geschmacksverstärker, Z<sub>3</sub>: Antioxidationsmittel,  
Z<sub>4</sub>: Farbstoffe, Z<sub>5</sub>: Phosphat, Z<sub>6</sub>: Süßungsmittel, Z<sub>7</sub>: Koffeinhaltig, Z<sub>8</sub>: Chininhaltig, Z<sub>9</sub>: Geschwärzt



## Desserts

Pochierte Rotweinbirne 16,50 €  
Gewürzsud | Lebkuchenstreusel | Crème Brûlée Eis (C,A1,H,G)

Dubai Dessert 17,50 €  
Pistazie | Engelshaar | Schokolade | Sesam (A1,C,N,E,H,G)

Café Gourmand 15,50 €  
Drei Minidesserts mit einem Espresso (A1,C,G,H1, H2,H3)

Halbflüssiger Schokoladenkuchen 16,50 €  
Ananas | Vanilleschaum | Ananas-Basilikumsorbet (A1,C,E,H,G)

Vacherin Mont d'Or 16,00 €  
Früchtebrot | Baby Drilling | Kümmel (A1,H,G,M)

Mövenpick Eiscreme 3,70 €  
\* Vanille \* Erdbeere pro Kugel  
\* Schoko \* Walnuss

Hausgemachtes Sorbet 7,40 €  
\* Ananas-Basilikum pro Portion  
\* Kalamansi  
\* Cassis

\*Sorbet mit Sekt aufgefüllt 10,00 €

Dessertwein 6,50 €