

Vorspeisen

Landsberger Goldforelle 🍏

Marinierte Melone, Paprika, Jalapeño-Mayonnaise & grüne Gazpacho
29 €

Marinierte Gänseleber 🍏

Mousse, Terrine, Vogelmiere, Johannisbeere & eingelegter Mais
29 €

Pimientos de Padrón

mit Ziegenkäse gefüllt, marinierte Melone & grüne Gazpacho
21 €

Imperial Kaviar

Blinis, Schnittlauch & Ei
30 g – 95 € // 50 g – 140 €

Zwischengänge

Rote Bete 🍏

Geeiste Suppe, Räucheraal, Crème fraîche & Pumpernickelchips
26 €

Bretonischer Hummer

Gegrillter Kopfsalat, Mispel, Fingerlimette & Macadamianuss
34 € / 53 €

Hecht von Nikolai Birnbaum 🍏

Blumenkohl, eingelegter roter Rettich, Kalbskopf & Schabziger Klee
31 €

Confiertes Eigelb

Graupen, Blumenkohlcrème, Radieschen & Senfsaat
24 €

Hauptgänge

Nantaiser Ente 🍏

Brust, Ofenkarotte, Lavendel, Topfenknödel & Sonnenblumenkerne
48 €

Juvenil Ferkel

Confierter Bauch, Brokkolicrème, Fregola Sarda & Kimchi
46 €

Fregola Sarda

Kimchi, gebratener Brokkolino, Ofenkarotte, schwarzer Knoblauch & Gemüsejus
32 €

Desserts

Rohmilchkäse vom Tölzer Kasladen

Hausgemachtes Chutney & Fruchtbrot
16 €

Tellerpfirsich

Buttermilchmousse, Mandel, Basilikumöl & Limette
17 €

Aprikose 🍏

Geschmort, Sorbet, Mousse vom Ziegenquark, Piemonteser Haselnuss & Zitronen-Thymianöl
17 €

Menü in 4 Gängen: 99 €

Menü in 5 Gängen: 119 €

Menü in 6 Gängen: 139 €

(Mit Hummer im Menü berechnen wir einen Aufpreis von 10 €)

🍏 Empfohlenes 6-Gang Menü von Kevin Leitner