

	Auftakt	Intermezzo	Krönung	Ausklang	Voll & Ganz
heimatlich	<p>Maibockterrine * Apfel-Sellerie-Honig-Salat * Pfälzer Trüffel * Beeren-Gel</p> <p>€ 23.-</p>	<p>Frankfurter Kräuter-Suppe * pochiertes Bioei</p> <p>€ 13.-</p>	<p>Rinderfilet-Spitzen * Kräutersaitlinge * Spargelspitzen * Semmeltaler * zweierlei Saucen</p> <p>€ 29.-</p>	<p>Beerengrütze * Vanille-Creme-Eis * geschlagene Sahne</p> <p>€ 14.-</p>	<p>€ 69.-</p>
frühlingshaft	<p>Gebratene Gänseleber * Rhabarber * Cassis * Lauchzwiebel * Kräutersalat * Jus</p> <p>€ 27.-</p>	<p>Lauwarmes gebeiztes Fjordlachs-Filet * Himbeer-Risotto * Kräuter-Velouté * Mini Pak Choi</p> <p>als Zwischengericht € 26.- als Hauptgericht € 36.-</p>	<p>Maibockkrücken-Filet * Spargelgratin * Knusprige Sommerrolls * Portweinjus</p> <p>€ 42.-</p>	<p>Erdbeer-Carpaccio * Vanillecreme * Erdbeer-Gel * Joghurt-Zitronen-Eis</p> <p>€ 16.-</p>	<p>€ 102.-</p>
mediterran	<p>Carpaccio vom Simmentaler Rind * Spargelsalat * Kräutercreme * Knusper</p> <p>€ 24.-</p>	<p>Gegrilltes Zanderfilet * Gemüse-Bulgur * Buschbohnen * Ponzu-Sauce</p> <p>als Zwischengericht € 27.- als Hauptgericht € 37.-</p>	<p>Imperial Wachtel * Berglinsen * Sommergemüse * Saucenduelle</p> <p>€ 37.-</p>	<p>Rohmilchkäseauswahl vom Affineur Hofmann aus Bad Tölz * Feigensenf * Früchtebrot</p> <p>€ 17.-</p>	<p>€ 96.-</p>
vegetarisch	<p>Tomaten-Carpaccio * Rote Zwiebel * Fenchel * Pfirsich * Blattsalate * Chimichurri</p> <p>€ 19.-</p>	<p>Spargel-Rahm-Suppe * Spargelragout * Butterflädle</p> <p>€ 12.-</p>	<p>Sommerliches Pilzgröstel * gebratene Semmeltaler * Baby-Spitzkohl</p> <p>€ 18.-</p>	<p>Sorbettrilogie * Sommerfrüchte * Vanillecreme</p> <p>€ 14.-</p>	<p>€ 54.-</p>
