

---

**Auftakt****Intermezzo****Krönung****Ausklang****Voll & Ganz**

---

**winterlich**

**Unser Vitello Tonnato \*  
knusprige Kapernäpfel \*  
Thunfischtatar \***

**€ 21.-**

**Thailändische  
Kokos-Currycremesuppe \*  
gebackene Garnelenzigarre**

**€ 13.-**

**Barbarie Entenbrust \*  
Kartoffeltaler \*  
winterliches Gemüse \*  
Orangensauce**

**€ 33.-**

**Gewürzorange-Carpaccio \*  
Grand Marnier-Parfait  
Schokoladencreme**

**€ 13.-**

**€ 69.-**

---

**heimatlich**

**Petersilienwurzel-Salat \*  
bunte Beete \*  
gebratenes Kalbsbries \*  
Kräutervinaigrette**

**€ 22.-**

**Gegrillte Kabeljauschnitte \*  
schwarzer Nussbutter-Risotto \*  
Kräuterschaum \* Flower Sprouts**

**Zwischengericht € 26.-  
Hauptgericht € 33.-**

**Duette von der Simmentaler  
Färse \* gebratene  
Schwarzwurzeln \*  
Kartoffel-Schinken-Püree \***

**€ 38.-**

**Rotweinsabayone \*  
eingelegte Rumfrüchte \*  
Rahmeis**

**€ 13.-**

**€ 85.-**

---

**mediterran**

**Schwertfisch-Carpaccio \*  
Blutorangensalat \*  
gebackener Pulpoarm \*  
Kalamansisorbet**

**€ 22.-**

**Geangelter Wolfsbarsch \*  
Rotweinschalotten \*  
Kräuterkartoffeln \*  
Babyspinat \* Sauce Mousseline**

**Zwischengericht € 27.-  
Hauptgericht € 34.-**

**Ursprungs-Lammkarree \*  
Ratatouille \*  
Kartoffelgratin \*  
Thymianjus**

**€ 40.-**

**Gefüllte Vanille Creme Brûlée \*  
glasierte Ananas \*  
Schokoladenbrownie \*  
Pina Colada Eis**

**€ 14.-**

**€ 89.-**

---

**ursprünglich**

**Asiatisch gebeiztes Schulterstück  
vom Iberico Schwein \*  
Wok-Gemüse-Salat \*  
Chili-creme**

**€ 20.-**

**Entenkraftbrühe \*  
kleines Wurzelgemüse \*  
Gänseklein-Wan Tan**

**€ 14.-**

**Rinderfiletmittelstück \*  
Steinpilzrisotto \* feines Gemüse \*  
Trüffeljus**

**€ 42.-**

**Rohmilchkäseauswahl  
vom Affineur Hofmann  
aus Bad Tölz \*  
Feigensauce**

**€ 15.-**

**€ 77.-**

---