

---

---

## Vorspeisen

Erdgemüse in Senfkörner vinaigrette auf mariniertes Kalbsbrust, mit gebratenem Kalbsbries und Rosenkohllaub	26,00 €	Pickled vegetables with mustard seeds on marinated veal breast with pan-seared sweetbread and Brussels sprout leaves
Brochette von der Jakobsmuschel mit Lardo di Colonnata, karamellisiertem Chicorée, grünem Apfel, Knollenziest und Portulak	27,00 €	Brochette of scallop with Lardo di Colonnata, caramelized chicory, green apple, Chinese artichoke and portulak
Zweierlei von der Étouffée-Taube mit Wintertrüffel, Petersilienwurzeln, Kumquats und Mandelcreme	28,00 €	Variation of Étouffée pigeon with winter truffle, parsley root, kumquats and almond cream
<b>Vegan</b>		<b>Vegan</b>
Rote Bete-Carpaccio mit Kokosmilch-Panna Cotta, gebackenen Seidentofukrapfen und Meerrettich	19,00 €	Beetroot carpaccio with coconut milk panna cotta, baked tofu doughnut and horseradish

---

## Suppen

Steinpilzsuppe auf Kürbisflan mit zweierlei Jakobsmuschel und Laugencroûton	15,00 €	Porcini essence on pumpkin flan with duo of scallop and pretzel crouton
<b>Vegan</b>		<b>Vegan</b>
Thailändische Gemüsesuppe mit Wakame-Algen, Tofu und Sprossen	14,00 €	Thai vegetable soup with Wakame algae, tofu and sprouts

---

## Aus Fluss und Meer

Steinbutt auf der Gräte gebraten mit Muskatblütenschaum, Rotkohl-Confit, Feldsalatpüree und Ravioli von Semmelstoppel	32,00 €	Pan-seared turbot with nutmeg foam, red cabbage confit, lamb's lettuce puree and mushroom ravioli
Wolfsbarsch „bar de ligne“ in Austern Beurre blanc mit pochierter Gillardeau Auster, Topinambur und Rote Bete	33,00 €	Sea bass "bar de ligne" in oyster beurre blanc with poached Gillardeau oyster, topinambur and beetroot

---

## Veganes Gericht

Blumenkohlsteaks mit Kichererbsen-Bulgur, Pak Choi, Blumenkohl-Sesampüree und Gewürzbirnen-Chutney	20,00 €	Cauliflower steaks with chickpea bulgur, pak choi, cauliflower sesame puree and spiced pear chutney
--	---------	---

## Starters

## Fleischgerichte

In Spätburgunder geschmorte Rinderbäckchen auf cremigen Schwarzwurzeln mit zweierlei Kürbis, Waldpilzen und Petersilienspätzle	28,00 €	Braised beef cheeks in red wine essence on creamy black salsify with duo of pumpkin, mushrooms and parsley "spaetzle"
Rehrücken rosa gebraten mit Schwarzbrotkruste, Quittenessig-Jus, Pfälzer Wirsing, schwarzen Nüssen und Crêpe Suzette	32,00 €	Roast saddle of venison with brown bread crust, quince vinegar jus, Palatinate savoy cabbage, black nuts and Crêpe Suzette
<b>Vom Grill (für zwei Personen) dieses Gericht benötigt eine Zubereitungszeit von 35 Minuten</b>		<b>From the grill (for two) The preparation of this dish takes 35 minutes</b>
Chateaubriand vom US Beef mit Trüffeljus 600 g Rohgewicht	49,00 € pro Person	Chateaubriand of US beef with truffle jus 600 g gross weight

### dazu reichen wir

Topinambur, sautierte Rosenkohlblätter und kleine Rübchen	Topinambur, sautéed Brussels sprout leaves and carrots
---	--

### oder

Großer winterlicher Salatteller mit Blattsalaten in Rapsölvinaigrette, Zitronenbutter, geschmorten Kirschtomaten und Brotcroûtons	Seasonal salad with rapeseed oil vinaigrette, lemon butter, braised cherry tomatoes and bread croûtons
---	--

---

### Käse der Affineure Wolfgang Hofmann aus Bad Tölz und René Tourrette aus Strasbourg

### Our affineurs Wolfgang Hofmann and René Tourrette offer cheese from rural farms

Auswahl europäischer Käsesorten von unserem Käsebrett, dazu Grimminger's Brot und normannische Salzbutter	16,00 €	Selection of European cheeses with local bread and salted butter from Normandy
---	---------	--

---

## Desserts

## Desserts

Kürbistarte und Kernöl-Eis mit Orangen und 5-Spice	15,00 €	Pumpkin tart and seed oil ice cream with orange and 5-spices
Brasilianischer Mandelpilz mit Amaretto und Sanddorneis	16,00 €	Brazilian almond mushroom with amaretto and sea buckthorn ice cream
<b>Vegan</b>		<b>Vegan</b>
Triologie von Marone, Apfel und Ingwer	15,00 €	Variation of chestnut, apple and ginger

---

---

Bei Allergien halten wir für Sie eine separate Karte bereit. Bitte sprechen Sie uns an.

In case of any allergies, we'll provide a separate menu for you. Don't hesitate to contact us.

---

---