

Menüvorschläge

Tartar vom Rind, Sauerrahm, Wachtelei und Kräutersalat

Tegernseer Saibling, Currylinsen, Fenchel und Krustentierschaum

Rosa gebratene Entenbrust, Rotkraut, Rosenkohl, Rahmwirsing und Kartoffelpüree

Kleine Sachertorte, eingelegte Marillen, Vanilleeis, Kirschwassersahne

4-Gängiges Menü 84 €

Gerne können wir das Menü erweitern, z.B. mit

3erlei von der Gänseleber mit salziger Schokoerde, Kirsche und Zwiebelconfit
hausgemachtes Brioche

Sashimi vom Thunfisch, Avocado, Ingwer und Wasabi

Pasta mit Trüffel

Spaghetto Farro, Gelbe Tomaten vom Vesuv und Burrata

Blutwurst mit Apfel, Kartoffelpüree und geschmortem Spitzkraut

Basilikumsorbet mit Sauerrahm und Olivenöl

Desserts von Gabi Taubenheim

Kleiner Topfenknödel, Rumtopf Früchte und Holunderreis

Mohnmus mit Cassismarzipan und hausgemachtem Eis

Gefüllter Topfencrepes, Mandelrumkugel und Bratapfeleis

Grießflammeri und Grießknödel mit Holunderzwetschken

(Änderungen vorbehalten)