



PLAT DU JOUR
ZUR MITTAGSZEIT

VORSPEISE ZUR WAHL

JUNGER SALAT
DRESSING

ODER

FEINE TAGESSUPPE

HAUPTGERICHTE ZUR WAHL

KALT AUFGESCHNITTENES ROASTBEEF / PFEFFERSAUCE / RÖSTBROT

ODER

FREGOLA SARDA / ARTICHOKE / BERGKÄSE / OLIVEN

ODER

KLASSISCHES RAGOUT / ORECCHIETTE / BECHAMELSAUCE / GRATINIERT

ODER

RISOTTO / KRUSTENTIER / LIMONE / CREME FRAICHE

DESSERT

WINTERLICHES TAGES DESSERT

PREIS PRO PERSON INCL. EIN GLAS 0,1 L WEIN
ZUSÄTZLICH MIT DESSERT

33,00 €
+8,50 €

VORSPEISEN

EURO

BOUILLABASSE À LA CHEF / EDELFISCHE / FENCHEL / SAUCE ROUILLE BOUILLABASSE À LA CHEF / GOURMET FISH / FENNEL / SAUCE ROUILLE	23,-
KALBSKOPF / GESCHMORTE QUITTE / GRÜNE SAUCE CALF 'S HEAD / STEWED QUINCE / GREEN HERB SAUCE	23,-
„ZWIEBELSUPPE“ / COMTÉ / BUCHWEIZEN „ONION SOUP“ / COMTÉ / BEECH NUTS	19,-
KLEINER KRUSTENTIERCOCKTAIL / KRÄUTERSALAT / Roter Pfeffer SMALL CRUSTEANCE COCKTAIL / HERB SALAD / RED PEPPER	26,-
SAIBLING / PETERSILIE / SENF / EIGELB CHAR / PARSLEY / MUSTARD / EGG YOLK	27,-
THUNFISCH CARPACCIO / SESAM / ZITRUSFRÜCHTE / REIS CRACKER TUNA CARPACCIO / SESAME / CITRUS FRUITS / RICE CRACKER	26,-
BEETEN / APRIKOSE / AMARANTH / GERÖSTETER SENF (V) BEETROOT / APRICOT / AMARANTH / ROASTED MUSTARD	19,-
PILZSALAT / ALTER PARMESAN / MANDELSAUCE / KORIANDER (V) MUSHROOM SALAD / AGED PARMESAN / ALMOND SAUCE / CORIANDER	22,-
TORTILLA / TRÜFFELSAUCE / EINGELEGTES (V) Tortilla / Truffle Sauce / Pickled Vegetables	
VORSPEISE	25,-
HAUPTGANG	35,-
RISOTTO / SALZWIESENKRÄUTER / SCHWARZE WALNUSS (V) RISOTTO / MEADOW HERBS / BLACK WALNUT	
VORSPEISE	26,-
HAUPTGANG	36,-

FRISCHE AUSTERN

EURO

6 FRISCHE AUSTERN « FINES DE CLAIRES » / ZITRONE / SCHALOTTEN VINAIGRETTE 6 FRESH OYSTERS « FINES DE CLAIRES » / LEMON / SHALLOT VINAIGRETTE	24,-
6 GILLARDEAU AUSTERN NR3 / ZITRONE / SCHALOTTEN VINAIGRETTE 6 GILLARDEAU OYSTERS NR3 / LEMON / SHALLOT VINAIGRETTE	30,-
6 AUSTERN ROCKEFELLER / SPINAT / GRUYERE / SCHALOTTEN 6 ROCKEFELLER OYSTERS / SPINACH / GRUYERE / SHALLOTS	30,-

HAUPTGÄNGE	EURO
SEETEUFEL KOTELETT / MACADAMIA / ZITRUS / KAPER MONKFISH / MACADAMIA / LEMON / CAPER	40,-
GEGRILLTER PULPO / SAUCE VIERGE / KARTOFFEL / WASSERKRESSE / POVERADE GRILLED PULPO / SAUCE VIERGE / POTATOES / WATERCRESS / POVERADE	35,-
PERLHUHNBRUST GEFÜLLT / TRÜFFEL / SPINAT / TAGLIATELLE MIT RAGOUT STUFFED GUINA FOWL BREAST / TRUFFLE / SPINACH / TAGLIATELLE WITH RAGOUT	39,-
IBERICO KOTELETTE / PISTAZIENCRÈME / ROSENKOHL / VADOUVAN / CHAMPAGNERSAUCE IBERICO CHOP / PISTACHIO CREAM / BRUSSELS SPROUTS / VADOUVAN / CHAMPAGNE SAUCE	38,-
KALBSBACKE / PERLZWIEBEL / PORTWEIN / ROTKOHL VEAL CHEEK / PEARL ONION / PORT WINE / RED CABBAGE	35,-
GEDÄMPFTER KABELJAU / KRÄUTERSAUCE / KARTOFFELSTAMPF / ZWIEBELGEWÄCHSE STEAMED COD / HERB SAUCE / MASHED POTATOES / ONION VEGETABLES	37,-
BOUILLABASSE À LA CHEF / EDELFISCHE / FENCHEL / SAUCE ROUILLE BOUILLABASSE À LA CHEF / GOURMET FISH / FENNEL / SAUCE ROUILLE	41,-

AUS DER PÂTISSERIE	EURO
CRÈME BRÛLÉE / VANILLE / PORTWEIN BIRNE / MARZIPAN CRÈME BRÛLÉE / VANILLA / PORT WINE PEAR / MARZIPAN	15,-
BAUMKUCHEN / NOUGATMOUSSE / PREISELBEERE / KANDIERTE ORANGE BAUMKUCHEN / NOUGAT MOUSSE / LINGONBERRY / CANDIED ORANGE	15,-
JOGHURT EIS / MISO KARAMELL / GRÜNER TEE YOGHURT ICE CREAM / MISO CARAMEL / GREEN TEA	15,-
KÄSEAUSWAHL VOM « TÖLZER KASLADEN » DIFFERENT CHEESE FROM « TÖLZER KASLADEN »	15,-

UNSERE BESONDERE LEISTUNG

IHR 3 – GÄNGE – WUNSCHMENÜ SIE BESTELLEN AUS UNSERER AKTUELLEN SPEISEKARTE: VORSPEISE – HAUPTGANG – DESSERT ZUM FESTPREIS	69,-
IHR 4 – GÄNGE – WUNSCHMENÜ 1. VORSPEISE – 2. VORSPEISE – HAUPTGANG – DESSERT ZUM FESTPREIS	95,-

WEINBEGLEITUNG INKL. „SEKTSORBET“

3 – GÄNGE	33,-
4 – GÄNGE (AUCH ALKOHOLFREI MÖGLICH)	44,-

BITTE GEBEN SIE IHREN MENÜWUNSCH ZU ANFANG IHRER BESTELLUNG AN.

INFORMATIONEN ÜBER ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE ERHALTEN SIE BEI UNSEREM SERVICEPERSONAL

WIR WÜNSCHEN IHNEN SCHÖNE STUNDEN IN UNSEREM RESTAURANT
JOHANNES MARIA KNEIP UND ALLE MITARBEITER