

handicap.

RESTAURANT

Zunächst

Vorspeisen

Herbstlicher Blattsalat

mit Bittersalaten, Rote Bete und Kürbiskernen 16,00 €

Ziegenfrischkäse

mit flambierten Chicorée, Pistazien und Sandornvinaigrette 18,00 €

Knollensellerie aus dem Rohr

mit gebratenen Herbsttrompeten und eingelegten Trauben 18,00 €

Kalb & Thunfisch

Rosa Tafelspitz und Balfego Thunfischbauch
mit Kapern, Amalfi Zitrone und Rucola 22,00 €

Suppe

Feine Kartoffelsuppe

mit Schwarzwurst vom Juvenil Spanferkel,
Lauch und schwarzer Trüffel 16,00 €

Zwischengericht

Hummeragnolotti

mit allerlei Muskatkürbis und Krustentierschaum 22,00 €

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich gerne
an unser Servicepersonal

handicap.

RESTAURANT

Außerdem

Vegetarisch

Eigelbravioli

auf Blattspinat, gerösteten Pinienkernen und Fontina-Käse 30,00 €

Spitzkohl

Geschmorter Kopf mit allerlei Topinambur,
Piemonteser Haselnüssen und Quitte 30,00 €

Fisch

Gefüllte Felsenrotbarbe

mit Oktopus, Fenchel und Safran 52,00 €

Fleisch

Mangalica Schwein

Kotelette mit Schwarzwurzel, Endivie und Kaffeejus 48,00 €

Hirschkalb

Rosa gebraten und geschmort mit Grünkohl,
Mandelpüree und Wacholdersauce 46,00 €

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich gerne
an unser Servicepersonal

handicap.

RESTAURANT

Schließlich

Süßes

Williams-Christ-Birne

mit Buchweizen, Padang-Zimt und Vanille-Sauerrahmeis 16,00 €

Beignet vom Rubinette Apfel

mit Calvados-Sabayon und Walnusskrokant-Parfait 16,00 €

Affogato

Doppelter Espresso mit Kaffee-Schokoladen-Crumble
und Bourbon-Vanilleeis 10,00 €

Salziges

Rohmilchkäse vom Tölzer Kasladen

mit Chutneys, Nüssen und Früchtebrot 18,00 €

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich gerne
an unser Servicepersonal