

Menü

Würziger Burrata vom Tölzer Kasladen mit Wildkräuterpesto

Tomaten-Chutney | Tomaten-Gel | geröstetes „Sexy Alive“-Brot ^{1a/8}



Pfifferling-Cremesuppe | gebackene Hirschpraline | Schalottenconfit | Crème fraîche

Petersilienöl ^{1a/4/7/8/9/12}



Saiblingsfilet von der Fischzucht Birnbaum | Kaviar | Karotten-Ingwerpüree

Grüner Spargel | Romanesco | Kräuteröl | Nage ^{1a/5/7/8/9/12}



Mirabellen-Sorbet | Portwein-Gel



Hirschkalbsrücken aus Oberammergau | Haselnusskruste | gebratene Pfifferlinge

Selleriecreme | eingelegte Kirschen | Thymiangel | Portweinjus ^{1a/2b/4/7/8/9/12}



Erdbeer-Vanille-Mousse | Zitronen-Thymiansud | Erdbeer-Gel | Ingwer-Eis

Kräuterluftschokolade ^{1a/2a/2b/4/8/12}



6-Gang Menü 95€

5-Gang Menü 85€

(ohne Fisch)

inklusive Amuse-Gueule

Menü | vegetarisch

Würziger Burrata vom Tölzer Kasladen mit Wildkräuterpesto

Tomaten-Chutney | Tomaten-Gel | geröstetes „Sexy Alive“-Brot ^{1a/8}

☞♦❧

Pfifferling-Cremesuppe | Schalottenconfit | Crème fraîche | Petersilienöl ^{1a/4/7/8/9/12}

☞♦❧

Kräuter-Linguine | gehobelter Trüffel | karamellierte Walnuss | getrocknete Tomate

Tomatenespuma ^{1a/2c/4/7/8/9/12}

☞♦❧

Basilikum-Sorbet | Yuzu-Gel

☞♦❧

Pfifferling-Risotto | gebratene Pfifferlinge | Frühlingslauch | Bergkäse | Nussbitterschaum ^{1a/7/8/9/12}

☞♦❧

Erdbeer-Vanille-Mousse | Zitronen-Thymiansud | Erdbeer-Gel | Ingwer-Eis

Kräuterluftschokolade ^{1a/2a/2b/4/8/12}



6-Gang Menü 85€

5-Gang Menü 75€
(ohne Risotto)

inklusive Amuse-Gueule