



Chef's Menü

Gänseleber-Creme Brûlée

Gerösteter Brioche | Portweinfeige

Baeri Osietra Kaviar & Linguine

Zitronen-Beurre Blanc

Heilbutt

Grüner Spargel | Sesam | Kräuter der Provence

US Beef Filet

Konfierte Garnele | Romanesco | Selleriepüree

Mousse von Passionsfrucht und Mango

Kokos-Yuzu-Eis | Joghurt-Sponge | Limette

5-Gang-Menü	159
Weinbegleitung	95
alkoholfreie Getränkebegleitung	59



Unser Küchenchef Tino und sein Team haben jeden Gang so aufeinander abgestimmt, dass er den nächsten perfekt ergänzt und eine harmonische Reise für Ihre Sinne bietet.
Wir bitten um Ihr Verständnis, dass Änderungen am Menü nicht möglich sind.

Handwerk und Leidenschaft

Rindertatar

Trüffel | Eigelbcreme | geschmorte Tomate
Kapern

Bärlauchschaumsuppe

Gebackenes Wachtelei

Saiblingsfilet aus Epfenhausen

Kartoffel-Trüffel Tascherl | Spargel
Panko

Erdbeersorbet

Basilikumespuma

Kalb vom Gutshof Polting

Rücken | Bries
Bärlauchkruste | Kartoffel-Morchelragout

Rhabarber & Erdnuss

Rhabarborsorbet | Erdnusscreme
Himbeergel

6-Gang-Menü 125

Weinbegleitung 79
alkoholfreie Getränkebegleitung 59
5-Gang-Menü (ohne Saibling) 109
Weinbegleitung 69
alkoholfreie Getränkebegleitung 49

Echt und vegetarisch

Weißer und grüner Spargel

Hollandaise Eis | Champagner-Minz-Sud
Petersilienschaum

Bärlauchschaumsuppe

Gebackenes Wachtelei

Bio Stunden-Ei

Trüffel | Zweierlei Kartoffel
Junger Spinat

Erdbeersorbet

Basilikumespuma

Bärlauchrisotto

gegrillter weißer Spargel | Parmesan
Nussbutter

Rhabarber & Erdnuss

Rhabarborsorbet | Erdnusscreme
Himbeergel

109 6-Gang-Menü

79 Weinbegleitung
59 alkoholfreie Getränkebegleitung
99 5-Gang-Menü (ohne Ei)
69 Weinbegleitung
49 alkoholfreie Getränkebegleitung