

Auszüge aus unseren Speisekarten 2017

Vorspeisen



Orangencarpaccio - Jakobsmuschel - Kapernäpfel geröstet

Seeteufel auf Papaya Zitronengras

Saibling vom Tegernsee, Rote Beete

Bündener Fleisch auf Hobelkäse, Apfel-Walnussalat

Hirschschinken Trüffelöl, Sellerie Mousse

Frische Feigen mit Burrata gefüllt Tiroler Speck

Zwischengänge Suppen



Hessische Kartoffelsuppe, gebratener Südtiroler Speck

Sauerampfer Süsschen

Tomatensuppe

grüne Erbsenschoten Suppe

Möhre-Chili-Orange

Kürbis-Ingwer-Zitronengras Habanero

Hauptgang



Osobuco, Rosmarinkartoffeln, Wurzelgemüse

Brasato (ital. Rinderbraten) Risotto

Kalbsbäckchen auf Püree, Wurzelgemüse, Petersilie

Wildschwein toskanisch, Trockenpflaume, Staudensellerie

Kalbssteak, Rahmpfifferlinge, Semmelplätzchen

trocken gereiftes Rinderfilet, schwarze Linsen, geräuchertes Kartoffelpüree

Rinderfilet „Rossini“ Gänseleber
Fächerkartoffeln, Madeira Sauce

Kalbsfilet auf Morchelrahm, Erbsenschoten

trocken gereiftes Rumpsteak, Tropea-Zwiebeln, Butterkartoffeln

Dessert



Himbeere trifft auf Schokolade

Rhabarberschlupfer, Kompott, Rhabarbereis,

Alles von der Aprikose

Schokotörtchen mit flüssigem Kern aus 80%iger Valrhona Schokolade

Crepe Suzette

Beeren Grütze mit Beeren Panna Cotta Eis

Kaiserschmarren mit Pflaumenröster