

Gedeck und Wasser 10,- pro Person

Vorspeisen

Kurz gebeizte Seeforelle von der Fischerei Schliersee

Eingelegte Tomaten | Tomatensorbet | Buttermilchmousse | Huchenleberemulsion | Kapuzinerkresse | Lauchölvinaigrette

36

Leicht geräucherter Saibling und 12g Alpenkaviar

Eingelegter und roh marinierter Rettich | Gelierte Consommé | Flan und geschäumte Butter aus Waldpilzen

56

Zwischengänge und Hauptspeisen

Gedämpfter Chiemsee-Zander

Creme aus geräucherter Paprika | Eingelegte Paprika | Selleriegnocchi | Liebstöckl-Hollandaise | Kalbskopf

38 | 50

Ravioli mit Périgord Trüffel

Mit Taubenkeulenragout gefüllt | Albufera Sauce | Spinat

38 | 50

Onglet

Ochschwanzragout | Kartoffelschaum | Kräuterseitlinge | Feldsalatcreme | Marinierter Feldsalat | Eingelegte Chinesische Keule | Kalbsjus

46 | 58

Dessert und Käse

Quitte und Schokolade

Quittenkompott mit Champagneressig | Quittenkaramell | Eis und Creme von der Original Beans Schokolade | Kaffeeöl

26

Käse vom Tableau

Am Tisch ausgewählt oder von uns zusammengestellt

28

Carte Blanche: 4 Gänge Menü inkl. Gedeck, Wasser und Kaffee 110,- pro Person