

## Menü

Lauch | Bergkäse | Holunder  
Wachtelei | Champignon | Graupen

Brot | Butter

### **Roh marinierter Zander & Alpenkaviar**

Kohlrabi | Kernöl | Apfelvinaigrette | Eingelegte Amalfi-Zitrone

### **Leicht gegarte Schliersee-Seeforelle**

Wildkräuter | Weißer Spargel | Grüne Koriandersaat |  
Vin Jaune Sauce

### **Glasierte Radieschen**

Röstzwiebel-Gnocchi | Zwiebeln | Kartoffelcreme | Senf Beurre Blanc

### **Gebratenes Kotelett vom Mangalitza Schwein**

Rote Bete | Geröstete Selleriecreme | Geräucherte  
Nussbutterhollandaise | Eingelegte Stachelbeeren

### **Rhabarber im Ofen gegart**

Weißer Schokolade | Joghurt-Kamille-Eis | Marinierte Erdbeeren

Heidelbeere | Schokolade

Himbeeressig | Fenchel

**5 Gänge 145 | 4 Gänge (ohne Zander) 110**

### **Jumi-Käse vom Tableau**

Am Tisch ausgewählt oder von uns zusammengestellt 28

### **Getränkebegleitung**

mit Alkohol	72		90
ohne Alkohol	56		70
Cellar Selection	140		175

Wasserpauschale p.P. 10