

Sehr verehrte Gäste des ‚Leeberghofs‘,

wir servieren Ihnen beste Produkte, die wir persönlich
bei unseren regionalen Lieferanten auswählen und kontrollieren.

Zur Mittagszeit verwöhnen wir Sie mit regional-bayerischen Schmankerln
fein zubereitet, abends möchten wir Sie auf eine Schlemmer-Reise
mit mediterranen Einflüssen entführen.

Genießen Sie kulinarische Vielfalt an einem der schönsten Plätze des Tegernsees.
Wir freuen uns, Ihr Gastgeber zu sein!

Ihr Matthias Rödiger & Küchenbrigade

Menü ‚Le Chef‘

Dreierlei Amuse bouche

Dreierlei vom kanadischen Hummer
mit gebackenem Bonbon, Cocktail und Mousse

2007 Chardonnay

Uitkyk Estate - Stellenbosch/ Südafrika

Pastinaken-Curryschaumsüppchen
mit kleinem Maispoularden-Ingwerpflanzerl

Aus dem Parmesanrad serviert:
Tagliarini in sahniger Trüffelsauce
mit frisch gehobeltem weißem Frühlingstrüffel

2005 Montej Bianco

Villa Sparina - Piemont/Italien

Tournedo vom Bayrischen Ochsenfilet
unter der Kräuter-Markkruste, dazu glasiertes Minigemüse
und Dauphinekartoffeln

2003 Sancerre Rouge

Bailly Reverdy - Loire/Frankreich

Dessertvariation ‚Leeberghof‘
- ein Streifzug durch unsere Patisserie

2006 Château Belingard

Monbazillac - Bergerac/Frankreich

4 Gang Menü (ohne Suppe)	zu € 68.00
5 Gang Menü	zu € 75.00
mit korrespondierender Weinbegleitung	zzgl. € 22.00

Gerne servieren wir Ihnen die einzelnen Gänge a la carte

Vorspeise

Tatar vom Tegernseer Bachsaibling
an Kräuter-Friseesalat und Apfel-Gurkenschaum

€ 14.50

Gebeiztes Ochsenfilet
auf zweierlei Bohnensalat mit roter Zwiebelmarmelade

€ 15.50

Gegrillte Jakobsmuscheln
auf Rote Beete-Carpaccio und Orangenreduktion

€ 16.50

Suppe

Dreierlei Wintersüppchen
Blaukraut-Wildpreiselbeersüppchen mit Ganserlravioli
Latte Macchiato vom schwarzen Wintertrüffel
Ochsenchwanzessenz mit Chesterstange

€ 8.50

Krustentiersüppchen verfeinert mit Portwein
und Hummerravioli

€ 9.50

Fisch

Auf der Haut gebratenes Heilbuttfilet
mit geschmortem Fenchel und Dillkartoffeln

€ 22.50

Duo von der Jakobsmuschel und Loup de Mer mit Safranschaum
und einem Risotto von geschmolzenen Tomaten

€ 24.00

Aus der Terrine serviert:

Bouillabaisse von Tegernseer Fischen
mit Kräuter-Tomatencrostini und Rouille

kleine Portion € 9.50 / große Portion € 16.50

Am Tisch tranchiert für 2 Personen:

Chateau Briand vom bayrischen Ochsenfilet
mit Sauce Bearnaise, Schmorschalottenjus,
dazu glasiertes Marktgemüse und Kartoffelkräpfen
p. P. € 30.00

Fleisch

Unter der Haut getrüffelte Landhendlbrust
mit Rahmkohlrabi und sautierten Würfelkartoffeln
€ 22.00

Saltimbocca von der Kalbslende an Zitronen-Pfeffersauce,
(aus der Region bezogen von Bauer Josef Dießl aus Gmund)
dazu gegrilltes Gemüse und hausgemachte Tagliarini
€ 26.00

Rosa gebratenes Lammkarree mit feuriger Chorizo
auf Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
€ 26.50

Dessert

Dreierlei Crème Brûlée mit seinem Sorbet
Vanille, Valrhonaschokolade, Passionsfrucht
€ 9.50

Schokoladen-Walnutstarte
mit Tabak-Feigensauce und Portweinrahmeis
€ 9.50

Hausgemachte Sorbets

Amalfi-Zitrone, Apfel, Blutorange, Tamarillo oder Marille
- wahlweise aufgegossen klassisch mit Vodka oder spritzigem Champagner
€ 8.50

Käse

Auswahl von regionalem Käse aus der Naturkäserei ‚Tegernseer Land‘
mit Trüffelhonig und hausgebackenem Nussbrot
kleine Portion € 9.50 / große Portion € 12.50