



Abend-Menü, Le Chef

Duo von Jakobsmuschel und gegrilltem Pulpo
auf Balsamicolinsen und Chorizoschaum
€ 19.50



Petersilienwurzelsüppchen
mit confierter Lachsforelle
€ 9.00



Geschmorrrte Short Ribs vom US Beef
auf getrüffelnder Selleriemousseline und gegrillte Fingermöhren
€ 19.50 / als Hauptgang € 28.50



Kross gebratener Rehrücken aus heimischer Jagd
mit Preiselbeerjus, Maronencreme,
sautierten Rosenkohlblättern und glasierten Birnenspalten
€ 36.00



Dreierlei von der Valrhona Schokolade und Matcha Tee:
Eis, Mousse und lauwarmer Brownie
€ 12.00

4 Gang Menü (ohne Suppe) € 90.50
5 Gang Menü € 99.50
Sommelier-Selektion (5 Gläser á 0,1l) € 42.00

Unsere Klassiker

Würziges Tatar vom heimischen Rinderfilet
mit Buttermilch, Wildkräutersalat und geröstetem Bauernbrot

kleine Portion € 18.50

große Portion € 28.50

Variation vom Tegernseer Saibling
Bonbon, Tatar, confiertes Filet und Kaviar

€ 16.50

Tagliarini à la crème

€ 12.00

mit Périgord Trüffel
am Tisch getrüffelt und gewogen

zzgl. € 7.00/Gramm

Forelle aus der Herzoglichen Schlossfischerei Tegernsee

wahlweise:

„Müllerin Art“ oder „Blau“
mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter
und Blattsalat

€ 23.50

Halbe Bayerische Bauernente frisch aus dem Ofen
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

€ 23.50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Röstkartoffeln,
kalt gerührten Wildpreiselbeeren
und Blattsalat

€ 23.50

Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Zwetschgenröster
und hausgemachtem Vanillerahmeis

(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

€ 12.00

Vorspeise

Knackiger Feldsalat mit Croûtons,
Sprossen und Kräutern

€ 9.50

wahlweise mit:

gebratenen Austernpilzen , Speckstreifen und Kartoffeldressing

€ 12.50

gratiniertem Ziegenkäse und Gewürzorange

€ 14.50

Suppe

Tafelspitzbouillon mit Brättnockerl
und Wurzelgemüse

€ 7.50

Latte Macchiato von der Brunnenkresse
und Ziegenkäsestrudel

€ 9.50

Karotten-Blutorangensüppchen
und Knuspergarnele

€ 9.50

Fisch

Sautiertes Tegernseer Lachsforellefilet
auf geschmortem Safranfenchel und Brunnenkresserisotto

€ 27.50

Mit der Haut gebratenes Zanderfilet an Blutwurstgröstl,
Rahmsauerkraut und Röstzwiebel-Kartoffelstampf

€ 26.50

Fleisch

Edles Ragout vom Hirsch aus der Ludwig Thoma Jagd
mit sautierten Kräuterseitlingen, rahmigem Kohlrabi
und Serviettenknödel

€ 22.50

Angegrilltes Steak vom Iberico-Schwein
an körniger Estragon-Senfjus, Flageolets
und Rosmarinkartoffeln

€ 27.50

Steak vom bayrischen Rinderfilet
mit Schmorschalottenjus,
feinem Marktgemüse und Dauphine-Kartoffeln

€ 38.00

Dessert

Crème Brûlée von mexikanischer Schokolade
mit Milchrahmeis

€ 10.50

Topfen Beeren Crumble
mit Cafeeis

€ 10.50

Hausgemachte Sorbets

Kalamansi, Mango, Passionsfrucht oder Himbeere
je Kugel € 3.00
wahlweise aufgegossen mit Vodka oder Champagner
zzgl. € 6.00

Käse

Auswahl von regionalem Käse aus der Käsealm Kreuth
mit hausgebackenem Nussbrot
und Trüffelhonig

kleine Portion € 9.50

große Portion € 12.50