

# SPEISEKARTE

## Salzkrusten- Menü-Fleisch

Rindertatar / Dattel / Senfkresse / Buchweizen

\*

Topinambur Suppe / Lardo / Aal / Kokos

\*

Duett vom bayerischen Rinderfilet und Entrecôte gegart in  
der Heu-Salzkruste / Steckerrübe / Rosenkohlblätter / Quitte /

Jus

\*

Gebackener Camembert / Grünkohl / Cassis Eis

Oder

Bayerischer Rohmilchkäse / Tomatenmarmelade /

Sauerteigbrot

Preis pro Person                      3 Gänge                      65,90 EUR

Zwischengang Optional                      14,00 EUR

### Weinbegleitung

3-Gang je 0,1 l                      27,00 EUR

4-Gang je 0,1 l                      36,00 EUR

# SPEISEKARTE

## Salzkrusten- Menü-Fisch

Saibling / Safran Essenz / Blumenkohl / Rosa  
Pfeffer

\*

Ravioli / Walnuss / Birne / Krustentier

\*

Zander gegart in der Salzkruste / weisse Bohne /  
Flower Sprouts / Perlzwiebel / Ur-Pfeffer

\*

Labneh / Aprikose / Mohn

Oder

Bayerischer Rohmilchkäse / Tomatenmarmelade /  
Sauerteigbrot

Preis pro Person	3 Gänge	64,90 EUR
Zwischengang Optional		14,00 EUR

### Weinbegleitung

3-Gang je 0,1 l	27,00 EUR
4-Gang je 0,1 l	36,00 EUR

# SPEISEKARTE

## Salzkrusten- Menü-Vegetarisch

Beete / Linsen Hummus / Ziegenkäse / schwarze Walnuss

\*

Kürbisrisotto / Ur Alt Gouda

\*

Pastinake aus der Salzkruste / Preiselbeer / Waffeln / Kren /  
Steinpilz

\*

„Kalter Hund“ / Zwetschge / Milchmädchen Eis

Oder

Bayerischer Rohmilchkäse / Tomatenmarmelade /  
Sauerteigbrot

Preis pro Person	3 Gänge	56,90 EUR
Zwischengang Optional		14,00 EUR

### Weinbegleitung

3-Gang je 0,1 l	27,00 EUR
4-Gang je 0,1 l	36,00 EUR

# SPEISEKARTE

## Vorspeisen und Zwischengänge

Handgeschnittenes Rindertatar mit Dattel, Senfkresse und Buchweizen

18,90 EUR

Saibling mit Safran Essenz, Blumenkohl und Rosa Pfeffer

17,90 EUR

Beete mit Linsen Hummus, Ziegenkäse und schwarze Walnuss

16,90 EUR

Topinambur Suppe mit Lardo, Aal und Kokos

17,90 EUR

Hausgemachte Ravioli mit Walnuss, Birne und Krustentier

20,90 EUR

Kürbisrisotto mit Ur Alt Gouda

16,90 EUR

# SPEISEKARTE

## Hauptgänge aus der Salzkruste

Duett vom bayerischen Rinderfilet und Entrecôte,  
gegart in der Heu-Salzkruste mit Steckrübe,  
Rosenkohlblätter, Quitte und Jus

38,90 EUR

Zander von der Köppelmühle aus der Salzkruste mit  
weisser Bohne, Flower Sprouts, Perlzwiebel und  
Ur-Pfeffer

36,90 EUR

Pastinake aus der Salzkruste mit Preiselbeer,  
Waffeln, Kren und Steinpilz

33,90 EUR

# SPEISEKARTE

## Dessert und Käse

„Kalter Hund“ mit Zwetschge und Milchmädchen Eis	14,90	EUR
Labneh mit Aprikose und Mohn	14,90	EUR
Gebackener Camembert mit Grünkohl und Cassis Eis	16,90	EUR
Variation vom bayerischem Rohmilchkäse mit Tomatenmarmelade und hausgemachtem Sauerteigbrot	16,90	EUR