

SPEISEKARTE

Salzkrusten - Menü-Fleisch

Rindertatar / gebackener Ochs / Consommé / Karotte

*

Fregola Sarda / geschmorter Rotkohl / Parmesan

*

Duett vom bayerischen Rinderfilet und Entrecôte gegart in
der Heu-Salzkruste / Sellerie / Karotte / Jus

*

Erdnuss / Mousse / Aprikose / Estragon

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

Geflämmter Saibling / Kaffee Crème Fraîche /
Cornichons / Macadamia / Physalis

*

Pulpo / Kartoffelrösti / Wurzelgemüse /
Beurre Blanc

*

Forelle gegart in der Salzkruste / Fenchel /
Buschbohnen / Heidelbeere / Pumpernickel

*

Milchreis / Kokos / Kürbiskernöl / Quitte

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

Dinkelkorn / Gurke / Rettich / Joghurt / Minze / Kräutersaitling

*

Kartoffel-Lauch-Suppe / Falafel / Kren

*

Chicorée aus der Salzkruste / Blutorange / Pastinake /
Café de Paris Hollandaise

*

Ziegenfrischkäse Crème Brûlée / Feigen / Kamille

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 gebackenem Ochs,
Consommé und Karotte

19,90 EUR

Geflämmter Saibling mit Kaffee Crème Fraîche,
Cornichons, Macadamia und Physalis

19,90 EUR

Dinkelkorn mit Gurke, Rettich, Joghurt,
Minze und Kräutersaitling

16,90 EUR

Fregola Sarda mit geschmortem
Rotkohl und Parmesan

17,90 EUR

Pulpo mit Kartoffelrösti,
Wurzelgemüse und Beurre Blanc

18,90 EUR

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Falafel und
Kren

16,90 EUR

SPEISEKARTE

Hauptgänge aus der Salzkruste

Duett vom bayerischen Rinderfilet und Entrecôte,
gegart in der Heu-Salzkruste mit Sellerie, Karotte
und Jus

38,90 EUR

Forelle von der Köppelmühle aus der Salzkruste
mit Buschbohnen, Heidelbeere und Pumpernickel

36,90 EUR

Chicorée aus der Salzkruste mit Blutorange,
Pastinake und Café de Paris Hollandaise

33,90 EUR

SPEISEKARTE

Dessert und Käse

Erdnuss mit Mousse, Aprikose und Estragon	14,90	EUR
Milchreis mit Kokos, Kürbiskernöl und Quitte	14,90	EUR
Ziegenfrischkäse Crème Brûlée mit Feigen und Kamille	16,90	EUR
Variation vom bayerischem Rohmilchkäse mit Tomatenmarmelade und hausgemachtem Sauerteigbrot	16,90	EUR