



Abendkarte

Lassen Sie sich von uns kulinarisch durch den Abend führen.
Abgestimmt auf unsere aktuelle Abendkarte finden Sie hier
unsere Menü-Empfehlung.



Menü-Empfehlung

Ziegenkäsemousse mit eingelegter Bete
und Pflücksalat ⁱ

Giro blanc 0,1 l / Kühling-Gillot

Tatar von der Lachsforelle, Apfelsorbet
und gebackenes Noriblatt ^{d,f,g}

Giro Rose 0,1 l / Kühling-Gillot

Medium gegartes Ei auf Radieschen,
Blattspinat ^{c,g}

Rosa Lammrücken im Kräutercrepemantel,
Frühlingsgemüse Ratatouille und Thymian-
Zitronenjus ^{c,g,i,a}

Nero D'Avola 0,1 l / Feudo Montoni

Mascarponecreme mit Starkbierschaum
und Kaffee-Haselnusseis ^{a,c,e,g}

Sherry 4 cl / Sierra Morena

5-Gang

Euro 55,0

4-Gang

Euro 47,0

(ohne Zwischengang/Ei)

Weinbegleitung

Euro 17,5

Menü-Empfehlung-vegetarisch-

Ziegenkäsemousse mit eingelegter Bete
und Pflücksalat ⁱ

Giro blanc 0,1 l / Kühling-Gillot

Medium gegartes Ei auf Radieschen,
Blattspinat ^{d,f,g}

Quinoapflanzerl mit marinierter Bete, Topinam-
bur und Chili-Minz-Dip ^f

Nero D'Avola 0,1 l / Feudo Montoni

Mascarponecreme mit Starkbierschaum
und Kaffee-Haselnusseis ^{c,e,g}

Sherry 4 cl / Sierra Morena

4-Gang

Euro 40,0

Weinbegleitung

Euro 17,5



Alle Lebensmittel können Spuren von Sellerie und Senf aufweisen.
Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte den Service an.

Wir sind bio-zertifiziert (DE-Öko 003)

a: Gluten

b: Krebs-/Weichtiere

c: Ei

d: Fisch

e: Nuss

f: Soja/Lupine

g: Milch

h: Schalen-/Hülsenfrüchte

i: Schwefel/Sulfit

j: Sesam

m: aus wildfang



Vorspeisen

Euro

Mandarinschaumsuppe mit gebratenem Lammfilet ^{g,i}	7,0
Variation von Pflücksalaten mit Ingwer-Zitrone-Dressing, Karottentörtchen und Sprossen ^{a,f} vegan	8,5
Eingelegte Rote Bete mit Büffelmozzarella, Passionsfrucht-Dressing und Postelein ^g	9,5
Tatar von der Lachsforelle, Apfelsorbet und gebackenes Noriblatt ^{d,f,g}	11,5
Blätterteig Pastetchen mit Kalbsbries und Romanesco ^{a,g,i}	12,0

Hauptspeisen

Kürbis-Haselnussravioli mit Rosmarin-Honigbutter und Puntarelle ^{a,c,g}	16,0
Quinoapflanzerl mit marinierter Bete, Topinambur und Chili-Minz-Dip ^f vegan	16,0
Frischer Fisch des Tages ^m	Tagespreis
Scheiben von der Fendsbacher Ochsenlende mit lauwarmem Pilzsalat, Polentaschnitte und Serranoschaum ^{c,g,i}	26,0
Involtini vom Schwein mit zweierlei von der Karotte und schwarzem Risotto ^{g,i}	25,0

Alle Lebensmittel können Spuren von Sellerie und Senf aufweisen.
Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte den Service an.

Wir sind bio-zertifiziert (DE-Öko 003)

a: Gluten

b: Krebs-/Weichtiere

c: Ei

d: Fisch

e: Nuss

f: Soja/Lupine

g: Milch

h: Schalen-/Hülsenfrüchte

i: Schwefel/Sulfit

j: Sesam

m: aus wildfang

bio . restaurant . café



Nachspeisen

Euro

Hausgebackener Apfelstrudel mit Vanilleeis ^{a,h,f} vegan	7,0
Geeister Cappuccino mit lauwarmen Schokoladenkuchen ^{a,c,g}	8,0
Mascarponecreme mit Starkbierschaum und Kaffee-Haselnusseis ^{a,c,e,g}	8,5

Zwischendurch

Gemischte Oliven vegan	5,5
Dreierlei hausgemachte Aufstriche, serviert mit kleiner Brotauswahl vegan	8,5
Käseauswahl (Variation von Hart-und Weichkäse)	13,0
Brotauswahl	3,5

Das Brot liefert uns die Lokalbäckerei Brotzeit aus Grünwald.

*Alle Lebensmittel können Spuren von Sellerie und Senf aufweisen.
Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte den Service an.*

Wir sind bio-zertifiziert (DE-Öko 003)

a: Gluten

b: Krebs-/Weichtiere

c: Ei

d: Fisch

e: Nuss

f: Soja/Lupine

g: Milch

h: Schalen-/Hülsenfrüchte

i: Schwefel/Sulfit

j: Sesam

m: aus wildfang

bio . restaurant . café