

M32 MENÜ

VORSPEISEN

Gegrillte Jakobsmuscheln auf violetter Erdäpfelcreme und Lardo	24.00
Tataki vom Hirschkalb mit Kartoffel-Baumkuchen und schwarzen Nüssen	20.00
Marinierte Reinanke auf Zwiebelbrioche und Erbsen Kresse	21.00
Römersalat mit Granatapfel und karamellisiertem Ziegenkäse	19.00

SUPPEN

Steinpilz-Consommé mit gebackenem Steinpilzlaibchen	15.00
Bouillon vom Tafelspitz mit Kalbsleber-Baumkuchen	15.00

PASTA UND ZWISCHENGERICHTE

Getrüffelte Pilz-Agnolotti mit Spinat und Pinienkernen	22.00/26.00
Ricotta-Gnocchi auf Sobrasada Tomaten-Ragout	22.00/26.00
Geschmorter Karfiol auf Mandel-Aioli und Minze	22.00/26.00

HAUPTSPEISEN

Zanderfilet vom Obertrumersee mit Kürbiskraut und Serranoschinken	38.00
Reinankenfilet auf Artischocken-Spinat-Gemüse und Limetten-Salsa	38.00
Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebacken mit Petersilienerdäpfeln	30.00
Medaillons vom Goldegger-Reh mit Nussbrotlauf, Holunder und wildem Broccoli	36.00
Frisch gebratene Bauernente für 2 Personen mit Rotkraut, Bratapfel und Knödelauf	p.P. 31.00

GEDECK:

Hausgemachtes Dukkah und Olivenöl mit großartigem Erdäpfel Couvert Brot von „Joseph Brot“
pro Person 4.00

*Bitte beachten Sie, dass wir Rechnungen nur tischweise ausstellen können.

Alle Preise sind in Euro inkl. Steuern und Abgaben, ohne Trinkgeld.

Unsere Verkaufsmitarbeiterinnen informieren Sie über Allergene Zutaten in unseren Produkten und beraten Sie gerne!

Wichtige Informationen zu den Allergenen – Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften-EU-Lebensmittelverordnung 1169/2011-Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien, oder Unverträglichkeiten auslösen können. Für die detaillierte Karte mit den Allergenen Stoffen fragen Sie unsere Mitarbeiter.