
Abendkarte

Blatt-Wildkräutersalate

Zintronenvinaigrette | karamalisierte Kirschtomaten
-mit Scheiben vom Rosa Kallbsrücken-mariniertem Feta € 16
-mit gratiniertem Ziegenkäse | Orange | Pinienkerne € 14

Lachsforellen Tartar

Kapern | Zwiebel | Pfeffer | Zitrone | Wildkräutersalat | Sauerteigbrot € 18

Kartoffel - Lauchsuppe

Majoran | gebratene Pilze | Croutons € 10

Tranche von Rosa Rinderlende sous vide

Bohnengemüse | gebratene Pilzen | Rosamarin Kartoffel € 34
Madeirajus

Hausgemachte Fleischpflanzerl

Wirsing | Walnüsse | Kartoffelstampf € 24

Tegernseer Saiblingsfilet gedünstet

Blattspinat | Rote Bete Risotto
Zitronensoße € 26

Gemüsestrudel

Karotten-Birnensoße
Salatbukett € 21

Schokoladensouffle

Beerenragout
Vanille eis € 10

Variation vom Tegernseer Heumilchkäse

Feigensenf | Schüttelbrot | Trauben € 16