

WOCHENKARTE

Unsere Aperitif-Empfehlung: Obacht Negroni
Wermut, Gin, Sauerkirschsirup und Zimt

0,25l 9,00 Euro

Pastinakencremesuppe
mit Spinatknödel-Croûtons und Petersilienpesto

7,20 Euro

Hausgemachte, vegane Rote-Beete-Serviettenknödel
mit Pilzgulasch (Champignons, Egerlinge, Austernpilze)
und kleinem gemischtem Salat

19,60 Euro

Münchner „Moules et Frites“
Miesmuscheln mit Wurzelgemüse im bayerischen Sud (Weißbier und Obachta)
dazu Pommes & Ingwer-Mayo
- Auch als Vorspeise zum Teilen -

19,40 Euro

Sauerbraten vom Hirsch
(Rotwild aus dem Rosenheimer Land)
mit Kartoffelpüree, Lauch, Schmorzwiebel
und kleinem gemischtem Salat

32,80 Euro

Gebrautes Regenbogenforellenfilet
(Forellenzucht Loisachtal, Kochelsee)
mit Babyspinat, Petersilienkartoffeln und Weißweinsöße

23,40 Euro

Unsere Dessert-Empfehlung: Brezn-Cheesecake
mit Brezn-Crumble, Himbeere, Mascarpone und Zartbitterschokolade

6,40 Euro
