

WOCHENKARTE

Unsere Aperitif-Empfehlungen:

Obacht Eistee

schwarzer Tee, Holunderblütsirup, Gurke, Minze und Limette

0,5l 6,20 Euro

Obacht Gin Fizz

Gin, Holunderblütsirup, Limettensaft, Wasser

0,3l 7,80 Euro

Kürbiscremesuppe (vegetarisch)

(Hokkaido)

mit Kernöl und Schmand

8,20 Euro

Hausgemachte Kartoffelrösti (vegan)

mit marinierter, lauwarmer Rote-Beete-Salat, Kräuterdip
und kleinem gemischten Salat

18,60 Euro

Münchener „Moules et Frites“

Miesmuscheln mit Wurzelgemüse im bayerischen Sud (Weißbier und Obachta)

dazu Pommes & Ingwer-Mayo

- Auch als Vorspeise zum Teilen -

19,40 Euro

Wildgulasch

(Hirschkuh vom Valepp/Spitzingsee / sous-vide 16 Stunden bei 72 Grad)

mit hausgemachten Spätzle, Ofenkürbis und Kürbisschmand

29,90 Euro

Unsere Dessert-Empfehlung: Bayrisch' Creme mit Brombeeren

5,20 Euro
