

WOCHENKARTE

Unsere Aperitif-Empfehlungen:

Obacht Negroni

Wermut, Gin, Sauerkirschsirup und Zimt

0,25l 9,00 Euro

Kürbiscremesuppe (*vegetarisch*)

(Hokkaido)

mit Kernöl und Schmand

8,20 Euro

Hausgemachte Kartoffelrösti (*vegan*)

mit mariniertem, lauwarmem Rote-Beete-Salat, Kräuterdip
und kleinem gemischtem Salat

18,60 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

Hirschsauerbraten

(Hirschkuh vom Valepp/Spitzingsee / sous-vide 16 Stunden bei 72 Grad)
mit hausgemachtem Semmelknödel und Blaukraut

29,80 Euro

Gebratenes Saiblingsfilet (Forellenzucht Loisachtal)

mit Wirsing-Kartoffel-Rahmgemüse mit brauner Butter und Schnittlauch

25,20 Euro

Unsere Dessert-Empfehlung: Bayrisch' Creme

mit Brombeeren

5,20 Euro
