

WOCHENKARTE

Unsere Aperitif-Empfehlungen:

Obacht Negroni
Wermut, Gin, Sauerkirschensirup und Zimt

0,25l 9,00 Euro (inkl. 19 % MwSt.)

Kürbiscremesuppe (vegetarisch)
(Hokkaido)
mit Kernöl und Schmand

8,20 Euro

Kartoffelschnitte (Hash Browns) (vegan)
auf Lauchcreme mit Apfel-Rösti-Zwiebel-Mayo
und kleinem gemischten Salat

18,60 Euro

Hausgemachte Wildpfanzerl
mit Kartoffelpüree und Bratensoße

23,80 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

Gebratenes Saiblingsfilet
(Forellenzucht Loisachthal)
mit Pastinakenpüree, glasierter Karotte und Weißweinsoße

26,20 Euro

Unsere Dessert-Empfehlung: Weißes Schokomousse
mit Butterkeks und Fruchtsoße

5,90 Euro
