

WOCHENKARTE

Unsere Aperitif-Empfehlungen:

Obacht Negroni

Wermut, Gin, Sauerkirschsirup 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-Röstzwiebel-Mayo
und kleinem gemischtem Salat

18,60 Euro

Hausgemachte Wildpflanze

mit Kartoffelpüree und Bratensoße

23,80 Euro

Münchner „Moules et Frites“

Miesmuscheln mit Wurzelgemüse im bayerischen Sud (Weißbier und Obacht)
dazu Pommes & Ingwer-Mayo

- auch als Vorspeise zum Teilen -

19,40 Euro

Gebratenes Saiblingsfilet

(Forellenzucht Loisachtal)

mit Pastinakenpüree, glasierter Karotte und Weißweinsoße

26,20 Euro

Unsere Dessert-Empfehlung: Weißes Schokomousse

mit Butterkeks und Fruchtsoße

5,90 Euro
