

Menü - Menu

Würziger Burrata vom Tölzer Kasladen / Tomatenchutney /

Tomatengel / geröstetes Sexy Alive Brot / Wildkräuterpesto ^{1a/1b/2c/7/8/9}

Spicy Burrata / tomato chutney / tomato jelly / roasted Sexy Alive bread / wild herb pesto

✦

Pfifferlingscremesuppe / gebratenem Kalbsbries / roter Portwein / Kräuteröl ^{8/9/12}

Creamy chanterelle soup / roasted sweetbread / red port / herbal oil

✦

Tomaten - Frischkäseravioli / Pinienkerne / Bergkäse / Wildkräuter

Basilikumschaum ^{1a/4/8/9/12}

Tomato – cream cheese ravioli / pine seeds / mountain cheese / wild herbs / basil foam

✦

Gegrillte Maispouardenbrust vom Gutshof Polting / Mais-Jalapeño-Brot /

geröstete Selleriecreme / geschmorter Spitzkohl / Rosmarinjus ^{1a/4/7/8/9/12}

Grilled cornfed chicken breast / corn jalapeno bread / roasted celery cream /

braised pointed cabbage / rosemary gravy

✦

Mango-Passionsfruchttarte / Mango Sorbet / marinierte Mango / Valrhona Schokolade /

Kokosschaum ^{1a/2a/2b/8/9/12}

Mango passionfruit tarte / mango sorbet / marinated mango / Valrhona chocolate / coconut foam

✦

✦

✦

5-Gang Menü – 5-course menu 85€

4 -Gang Menü – 4-course menu 70€

(ohne Ravioli / without ravioli)

Vegetarisches Menü – Vegetarian menu

Würziger Burrata vom Tölzer Kasladen / Tomatenchutney /

Tomatengel / geröstetes Sexy Alive Brot / Wildkräuterpesto^{1a/1b/2c/7/8/9}

Spicy Burrata / tomato chutney / tomato jelly / roasted Sexy Alive bread / wild herb pesto

✦

Melonen - Joghurtkaltschale / Minze^{3/8/9/12}

Frothy melon - yoghurt soup / mint

✦

Tomaten - Frischkäseravioli / Pinienkerne / Bergkäse / Wildkräuter

Basilikumschaum^{1a/4/8/9/12}

Tomato - cream cheese ravioli / pine seeds / mountain cheese / wild herbs / basil foam

✦

Sautierte Pfifferlinge / Rahm / geröstete Breznknödel / Frühlingslauch / Nussbutterschaum^{1a/4/8/9/12}

Sauteed chanterelles / cream / roasted pretzel dumplings / spring leek / nut butter foam

✦

Mango - Passionsfruchttarte / Mangosorbet / marinierte Mango / Valrhona Schokolade /

Kokosschaum^{1a/2a/2b/8/9/12}

Mango passionfruit tarte / mango sorbet / marinated mango / Valrhona chocolate / coconut foam

✦

✦

✦

5-Gang Menü – 5-course menu 75€

(ohne Ravioli - without ravioli)

4 -Gang Menü – 4-course menu 65€

(ohne Ravioli - without ravioli)