

Vorspeisen

Gekräuterte Blattsalate mit eingelegten Artischocken und Sprossen	9,50 €
Hausgebeizte Lachsforelle an Grapefruit- Rote-Beete-Salat und Wasabi-Honigschmand	11,00 €
Mariniertes und gebackenes von der luftgetrockneten Schwarzwurst mit Pommery-Senfsauce	12,00 €
Karamellisierter Ziegenkäse auf lauwarmer Peperonata und Mandelpesto	12,00 €

Suppen & vegetarische Gerichte

Petersilienwurzelconsommé mit Zander-Rosmarinravioli	9,50 €
Gelbe Linsen- Curryschaumsuppe mit geräucherter Bachforelle	8,50 €
Lasagnette vom grünen Spargel und Avocado mit Bianchetto Frühlingstrüffel	16,00 €
Gebackene Auberginen- Risottobällchen auf Tomaten- Olivensugo	16,50 €

SCHAFFE DIE BALANCE



Hauptspeisen

Gegrillter Oktopus auf Petersilienrisotto und Tomaten-Fenchelschaum	21,00 €
Filet von der Rotbarbe auf Süßkartoffel- Ingwerpüree mit Zuckerschoten und Zitronengras-Cocosschaum	21,00 €
Tranche von der Lammkeule auf aromatisiertem Gemüse-Kichererbsenragout und Rosmarinjus	21,00 €
Kalbstafelspitz an jungem Wurzelgemüse mit Bouillonkartoffeln und frischem Kren	22,00 €
Honig- Lavendel Entenbrust auf geschmortem Cassis- Rotkohl und Safrangnocchi	22,00 €

SCHAFFE DIE BALANCE



Dessert

Cocos- Litschisorbet an Carpacchio von Mango und grünem Pfeffer	9,50 €
Weisses Pralinenmousse an karamellierter Kiwi und Physalissalat	9,50 €
Kleine Käseauswahl vom „Tölzer Kasladen“ mit Feigenchutney	10,00 €