



Vorspeisen

Feldsalat mit süßsauer eingelegtem Kürbis und Kernen	10,00 €
Geräucherter Hirschschenkel auf Apfel- Kohlrabisalat und Walnüssen	11,00 €
Tartar vom argentinischen Rind mit pochiertem Wachtelei und Brotchip	12,00 €
Flambierter und karamellierter Ziegenkäse auf Rosmarin- Feigenchutney	11,00 €

Suppen & vegetarische Gerichte

Kastaniencremesuppe mit Sherry und Preiselbeermarmelade	9,50 €
Steckrübenschaumsuppe mit Röstzwiebelkräpfen	9,00 €
Hausgemachte Gorgonzola- Ravioli mit Cassisstrauben und Pfefferminze	16,00 €
Perlgraupen mit Gruyère, Mangold und Pinienkernen	16,00 €

SCHAFFE DIE BALANCE



insel mühle

Hauptspeisen

Gedünstetes Lachsforellenfilet
auf Kartoffel- Pfifferlingsgemüse und Estragon 22,00 €

Gegrillte Jakobsmuscheln
an Fenchel- Safranfettuccine und Kürbisschaum 23,00 €

Rosa gebratene Rinderlende
auf Ochsenschwanzrisotto
mit Frühlauch und Salbei 24,00 €

Geschmorte Rehschulter
auf Selleriepüree, Zimtmöhren
und Preisselbeerjus 23,00 €

Fasanenbrust im Speckmantel
auf karamellisiertem Dattel- Spitzkraut
und Haselnussgnocchi 22,00 €

SCHAFFE DIE BALANCE



insel mühle

Dessert

Lauwarmer Kokos Gugelhupf an hausgemachter Mohncreme und Zwetschgenröster	9,50 €
Kardamom Creme Brulée mit Gewürzorange, Minze und Blutorangensorbet	9,50 €
Kleine Käseauswahl vom „Tölzer Kasladen“ mit Calvadoschutney	10,00 €