

## **BLAUER BOCK KLASSIKER**

### **CAVIAR**

**KANADISCHER WIDLACHSCAVIAR, SYLTER KESSELCHIPS & SAUERRAHM 50G € 19**

**SIBERIAN CAVIAR, AQUAKULTUR AQUITAINE 50G € 69**

**MANDARIN IMPERIAL CAVIAR, AQUAKULTUR CHINA JE 50G € 99**

### **VORSPEISEN**

**CESAR SALAD** AUS DEM BERG-PARMESANLAIB 30 MONATE GEREIFT € 12

**SCHWARZWURZEL, ORANGE, CHICORÉE, HASELNUSS € 17**

**JAHRGANGSSARDINEN, GERÖSTETES SCHNITTLAUCHBROT € 18**

**GEBEIZTER SAIBLING, ROTE BETE, GRAUPEN, MEERRETTICH € 17**

### **WARME VORSPEISEN | ZWISCHENGERICHTE**

**KALBSBRIES, LAUCH – KARTOFFELPÜREE, TRÜFFELJUS € 32**

**TAGLIATELLE, MEERESFRÜCHTE € 18**

**STARNBERGER RÄUCHERAAL, RÜHREI, GERÖSTETES BAUERNBROT € 19**

**FLEISCHPLANZERL EW, KARTOFFELSALAT € 16**

### **HAUPTGERICHTE**

**GLATTBUTT, KOHLRABI, KRUSTENTIERSAUCE € 36**

**GESCHMORTE OCHSENBACKERL, WURZELGEMÜSE, KARTOFFELPÜREE € 28**

### **FÜR 2 PERSONEN**

**CHÂTEAUBRIAND (DOPPELTES FILETSTEAK), SAUCE BERNAISE, BELGISCHE FRITTEN, GEMÜSE  
AUF WUNSCH ALS PFEFFERSTEAK AM TISCH FLAMBIERT PRO PERSON € 49**

INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN, ERHALTEN  
SIE AUF NACHFRAGE BEI UNSEREN SERVICEMITARBEITERN|INNEN

## ZUM START

**4 GLÄSER CHAMPAGNE DELAMOTTE** ½ FLASCHE 0,375L € 42,00

## EINFACH GUT BACHMEIER

### KÜRBISSUPPE

EINGELEGTER KÜRBIS € 7

ODER

### GERÄUCHERTE GÄNSEBRUST

FELDSALAT, QUITTE € 13

\*

### KABELJAU IM PANCETTAMANTEL

RAHMSAUERKRAUT, MEERRETTICH € 26

ODER

### REHGULASCH

ROTKRAUT, SERVIETTENKNÖDEL, PREISSELBEEREN € 26

\*

### WEIBES SCHOKOLADENMUS

ANANAS, KOKOSNUSS EIS € 13

ODER

### 3ERLEI ROHMILCHKÄSE

AFFINIERT VON MAITRE FROMAGER GÜNTHER ABT € 12

ZWEI GÄNGE MIT SUPPE ODER DESSERT €22

ZWEI GÄNGE MIT VORSPEISE € 32

DREI GÄNGE MIT SUPPE € 34

DREI GÄNGE MIT VORSPEISE € 39

## **BLAUER BOCK KLASSIKER**

### **CAVIAR**

**KANADISCHER WIDLACHSCAVIAR, SYLTER KESSELCHIPS & SAUERRAHM 50G € 19**

**SIBERIAN CAVIAR, AQUAKULTUR AQUITAINE 50G € 69**

**MANDARIN IMPERIAL CAVIAR, AQUAKULTUR CHINA JE 50G € 99**

### **VORSPEISEN**

**CESAR SALAD** AUS DEM BERG-PARMESANLAIB 30 MONATE GEREIFT € 12

**SCHWARZWURZEL, ORANGE, CHICORÉE, HASELNUSS € 17**

**JAHRGANGSSARDINEN, GERÖSTETES SCHNITTLAUCHBROT € 18**

### **WARME VORSPEISEN | ZWISCHENGERICHTE**

**STARNBERGER RÄUCHERAAL, RÜHREI, GERÖSTETES BAUERNBROT € 19**

**FLEISCHPLANZERL EW, KARTOFFELSALAT € 16**

**TAGLIATELLE, MEERESFRÜCHTE € 18**

**GEBRATENE ENTENLEBER, MARONI, APFEL € 26**

### **HAUPTGERICHTE**

**KABELJAU IM PANCETTAMANTEL, RAHMSAUERKRAUT, MEERRETTICH € 26**

**GESCHMORTE OCHSENBACKERL, WURZELGEMÜSE, KARTOFFELPÜREE € 28**

### **FÜR 2 PERSONEN**

**CHÂTEAUBRIAND (DOPPELTES FILETSTEAK), SAUCE BERNAISE, BELGISCHE FRITTEN, GEMÜSE**

**AUF WUNSCH ALS PFEFFERSTEAK AM TISCH FLAMBIERT PRO PERSON €49**

INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN, ERHALTEN  
SIE AUF NACHFRAGE BEI UNSEREN SERVICEMITARBEITERN|INNEN

## ZUM START

**4 GLÄSER CHAMPAGNE DELAMOTTE** 1/2 FLASCHE 0,375L € 42,00

### HANS JÖRG BACHMEIERS

#### MENÜ

#### GEBEIZTER SAIBLING

GRAUPEN, ROTE BETE, MEERRETTICH € 17

\*

#### KALBSBRIES

LAUCH – KARTOFFELPÜREE, TRÜFFELJUS € 32

\*

#### GLATTBUTT

KOHLRABI, KRUSTENTIERFOND € 36

UND | ODER

#### NIEDERBAYERISCHES REH

TOPINAMBUR, ROSELKOHL € 39

\*

#### 3ERLEI ROHMILCHKÄSE

AFFINIERT VON MAITRE FROMAGER GÜNTHER ABT € 15

UND | ODER

#### AVOKADO & SCHOKOLADE

LIMETTENSORBET, AVOKADOCREME € 16

#### AB ZWEI PERSONEN – NUR TISCHWEISE

DREI GÄNGE 65 €

VIER GÄNGE 69 €

FÜNF GÄNGE 79 €

\*\*\*\*\*

**WIR AKZEPTIEREN AMERICAN EXPRESS UND EC KARTE - PREISE INKLUSIVE 19 % MEHRWERTSTEUER**

DIENSTAG, 16. JANUAR 18

---

## **DESSERT**

**- PÂTISSIÈRE MICHAELA MICHEU -**

---

### **BANANE & KOKOS**

SORBETS, TAPIOKA, MANGO € 16

---

### **AVOCADO & SCHOKOLADE**

LIMETTENSORBET, MOUSSE, AVOCADOCRÈME € 16

### **AB 2 PERSONEN**

---

### **TOPFEN – SOUFLÉ (20 MIN WARTEZEIT)**

MARILLENRÖSTER, VANILLEEIS € 18 P.P.

---

### **DESSERTVARIATION**

€ 18 P.P.

## **BLAUER BOCK CLASSICS**

### **CAVIAR**

**CANADIAN WILD SALMON** CAVIAR, SOUR CREAM, SYLT POTATO CHIPS 50G € 19

**SIBERIAN CAVIAR**, 50 G € 69

**MANDARIN IMPERIAL CAVIAR** 50G € 99

### **STARTERS**

**CESAR SALAD** PREPARED IN 30 MONTHS AGED PARMESAN LOAF € 12

VINTAGE **SARDINES**, ROASTED BREAD, CHIVE € 18

**BLACK SALSIFY**, BELGIAN ENDIVE, HAZELNUT € 17

**PICKLED CHAR**, RED BEETROOT, HORSERADISH € 17

### **WARM STARTERS | ENTRÉE**

**STARNBERG LAKE SMOKED EEL**, SCRAMBLED EGG, ROASTED FARMER BREAD € 19

**MEATBALLS** "ECKART WITZIGMANN", POTATO SALAD € 16

**SWEET BREAD**, LEEK – POTATO MASH, TRUFFLES SAUCE € 32

**TAGLIATELLE**, SEAFOOD € 18

### **MAIN COURSE**

**BRILL**, TURNIP GREENS, CRUSTACEAN SAUCE € 49

BRAISED **BEEF CHEEK**, ROOT VEGETABLES, POTATO MASH € 28

### **FOR 2 PERSONS**

**CHÂTEAUBRIAND** (DOUBLE FILETSTEAK), SAUCE BERNAISE, BELGIAN FRIES

OR

FLAMBEÉD AT THE TABLE, WITH GREEN PEPPERSAUCE P.P € 49

INFORMATION ABOUT INGREDIENTS IN OUR FOOD, WHICH CAN CAUSE ALLERGIES ODER INTOLERANCES

CAN BE OBTAINED FROM OUR SERVICE STAFF ON REQUEST

**TO START WITH**

**4 GLASS CHAMPAGNE DELAMOTTE** ½ FLASCHE 0,375L € 42,00

**SIMPLY GOOD BACHMEIER**

**PUMPKIN SOUP**

PICKLED PUMPKINS € 7

OR

**SMOKED GOOSE BREAST**

LAMBS LETTUCE, QUINCE € 13

\*

**CODFISH & PANCETTA**

CREAMY SAUERKRAUT € 26

OR

**VENISON RAGOUT**

CED CABBAGE, WHITE BREAD DUMPLINGS, CRANBERRIES € 26

\*

**WHITE CHOCOLATE MOUSSE**

PINEAPPLE, COCONUT ICE CREAM € 13

OR

**THREE PIECES OF RAW MILK CHEESE**

MATURED BY MAITRE FROMAGER GÜNTHER ABT € 12

TWO COURSES – SOUP OR DESSERT €22

TWO COURSES WITH STARTER € 32

THREE COURSES WITH SOUP € 34

THREE COURSES WITH STARTER € 39

TUESDAY, JANUARY 16, 18

## **BLAUER BOCK CLASSICS**

### **CAVIAR**

**CANADIAN WILD SALMON** CAVIAR, SOUR CREAM, SYLT POTATO CHIPS 50G € 19

**SIBERIAN CAVIAR**, AQUITAINE 50G € 69

**MANDARIN IMPERIAL CAVIAR** 50G € 99

### **STARTERS**

**CESAR SALAD** PREPARED IN 30 MONTHS AGED PARMESAN LOAF € 12

VINTAGE **SARDINES**, ROASTED BREAD, CHIVE € 18

**BLACK SALSIFY**, ORANGE, BELGIAN ENDIVE, HAZELNUT € 17

### **WARM STARTERS | ENTRÉE**

**STARNBERG LAKE SMOKED EEL**, SCRAMBLED EGG, ROASTED FARMER BREAD € 19

**MEATBALLS** "ECKART WITZIGMANN", POTATO SALAD € 16

**SWEET BREAD**, LEEK – POTATO MASH, TRUFFLES SAUCE € 32

**TAGLIATELLE**, SEAFOOD € 18

### **MAIN COURSE**

**COD FISH**, CREAMY SAUERKRAUT, HORSERADISH € 26

BRAISED **OX CHEEKS**, ROOT VEGETABLES, POTATO MASH € 28

### **FOR 2 PERSONS**

**CHÂTEAUBRIAND** (DOUBLE FILETSTEAK), SAUCE BERNAISE, BELGIAN FRIES

OR

FLAMBEÉD AT THE TABLE, WITH GREEN PEPPERSAUCE P.P €49

INFORMATION ABOUT INGREDIENTS IN OUR FOOD, WHICH CAN CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES  
CAN BE OBTAINED FROM OUR SERVICE STAFF ON REQUEST



APERITIVE

4 GLASS CHAMPAGNE DELAMOTTE 1/2 BOTTLE 0,375L € 42,00

**HANS JÖRG BACHMEIERS**

**MENU**

**PICKLED CHAR**

PEARL BARLEY, RED BEETROOT, HORSERADISH € 18

\*

**SWEET BREAD**

POTATO – LEEK MASH, TRUFFLES JUS € 32

\*

**BRILL**

KOHLRABI, CRUSTACEANS SAUCE € 38

AND | OR

**BAVARIAN VENISON**

JERUSALEM ARTICHOKE, BRUSSELS SPROUTS € 39

\*

**THREE RAW MILK CHEESE**

MATURED BY MAÎTRE-FROMAGER GÜNTHER ABT € 15

AND | OR

**AVOCADO & CHOCOLATE**

LIME SORBET, AVOCADO CREAM € 16

**ONLY TABLEWISE**

THREE COURSE 65 €      FOUR COURSE 69 €      FIVE COURSE 79 €

\*\*\*\*\*

**WE ACCEPT AMERICAN EXPRESS AND EC CARD - PRICE INCLUDES 19 % VAT**

## **DESSERT**

**- PÂTISSIÈRE MICHAELA MICHEU -**

---

### **BANANA & COCONUT**

SORBETS, TAPIOKA, MANGO € 16

---

### **AVOCADO & CHOCOLATE**

LIMESORBET, MOUSSE, CREAMY AVOCADO € 16

### **UP 2 PERSONS**

---

### **WHITE CHEESE – SOUFFLÉ (20 MIN WAITING TIME)**

APRICOT, VANILLA ICE CREAM € 18 P.P.

---

### **DESSERTVARIATION**

€ 18 P.P.