

## MITTAG

### BB CLASSICS

#### CAVIAR

WILDLACHSCAVIAR CANADA, SYLTER KESSELCHIPS & SAUERRAHM 50G € 19

MANDARIN IMPERIAL CAVIAR, AQUAKULTUR 50G € 99

#### VORSPEISEN

**CESAR SALAD** „KLASSISCH“ AUS DEM PARMESANLAIB € 12

**MARINIRTER KALBSKOPF**, GRÜNER SPARGEL, RADIESERL VINAIGRETTE € 15

SALAT VON DER **URTOMATE** € 13

SALAT VON DER URTOMATE, **BÜFFELMOZZARELLA** € 18

**JAHRGANGSSARDINEN**, GERÖSTETES SCHNITTLAUCHBROT € 18

#### ZWISCHENGERICHTE

**FLEISCHPFLANZERL EW**, KARTOFFELSALAT € 16

TAGLIATELLE, FRISCHE **PIFFERLINGE** € 15

**RÄUCHERAAL** AUS DEM STARNBERGER SEE, KRÄUTERRÜHREI, GERÖSTETES BAUERNBROT € 19

GEBRATENE **ENTENLEBER**, MISPeln € 26

#### HAUPTGERICHTE

**SEETEUFEL**, ERBSEN, GRÜNER SPARGEL, KRUSTENTIERSCHAUM € 36

**HOCHRIPPE** VOM US BEEF, BELGISCHE FRITTEN, TROPEA ZWIEBELN € 42

GESCHMORTE **KALBSBACKERL**, WURZELGEMÜSE, KARTOFFEL PÜREE € 26

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

### **GAZPACHO**

GEMÜSETATAR € 7

ODER

### **CEVICHE VON DER SEEFORELLE**

AVOCADO, TOMATE, KORIANDER € 13

\*

### **KABELJAU**

SPINAT, KARTOFFELN, SENFSAUCE € 22

ODER

### **KALBSRÜCKENSTEAK**

SPARGEL, SAUCE HOLLANDAISE € 26

\*

### **ERDBEERPARFAIT**

PISTAZIENEIS € 12

ODER

### **3ERLEI ROHMILCHKÄSE**

AFFINIERT VON MAITRE FROMAGER GÜNTHER ABT € 9

ZWEI GÄNGE MIT SUPPE ODER DESSERT €22

ZWEI GÄNGE MIT VORSPEISE € 32

DREI GÄNGE MIT SUPPE € 34

DREI GÄNGE MIT VORSPEISE € 39

DONNERSTAG, 8. JUNI 17

## **ABEND**

### **BB CLASSICS**

### **CAVIAR**

WILDLACHSCAVIAR CANADA, SYLTER KESSELCHIPS & SAUERRAHM 50G € 19

MANDARIN IMPERIAL CAVIAR 50G € 99

### **VORSPEISEN**

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

SALAT VON **ALTEN TOMATENSORTEN** € 13

**MARINIERTER KALBSKOPF**, GRÜNER SPARGEL, RADIESERL VINAIGRETTE € 15

SALAT VON **ALTEN TOMATENSORTEN**, BÜFFELMOZZARELLA € 18

**JAHRGANGSSARDINEN**, GERÖSTETES SCHNITTLAUCHBROT € 18

### **ZWISCHENGERICHTE**

**TAGLIATELLE**, FRISCHE **PIFFERLINGE** € 15

**RÄUCHERAAL** VOM STARNBERGER SEE, KRÄUTERRÜHREI, BAUERNBROT € 19

**GEBRATENE ENTENLEBER**, MISELPELN € 26

### **HAUPTGERICHTE**

**KABELJAU**, SPINAT, SENFSAUCE, KARTOFFEL € 26

**HOCHRIFFE** VOM US BEEF, BELGISCHE FRITTEN, TROPEA ZWIEBEL € 42

GESCHMORTE **KALBSBACKERL**, WURZELGEMÜSE, KARTOFFELPÜREE € 26

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

#### PIFFERLINGSTERRINE

KARTOFFEL-SCHALOTTENVINAIGRETTE, SCHNITTLAUCHÖL € 19

\*

#### KALBSBRIES

GAZPACHO, ZUCKERSCHOTENSALAT € 18

\*

#### SEETEUFEL

ERBSEN & GRÜNER SPARGEL, KRUSTENTIERSCHAUM € 36

UND | ODER

#### MAIBOCK

PASTINAKE, BETE € 42

\*

#### 3ERLEI ROHMILCHKÄSE

AFFINIERT VON MAITRE FROMAGER GÜNTHER ABT € 15

UND | ODER

#### ERDBEERE & FRISCHKÄSE

APFEL-KORIANDER-SORBET, WARMER ERDBEERSAFT, MANDELCRUMBLE € 16

#### AB ZWEI PERSONEN – NUR TISCHWEISE

DREI GÄNGE 59 €

VIER GÄNGE 65 €

FÜNF GÄNGE 74 €

\*\*\*\*\*

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

DONNERSTAG, 8. JUNI 17

---

## **DESSERT**

**- PÂTISSIÈRE MICHAELA MICHEU -**

---

### **ERDBEERE & GRÜNER APFEL**

FRISCHKÄSEIS, MANDELCRUMBLE, WARMES ERDBEERSAFTL € 16

---

### **TOPFEN - NOUGATKNÖDEL (15 MIN WARTEZEIT)**

APRIKOSENSORBET € 18

---

### **WASSERMELONE**

BASILIKUMPARFAIT, BUTTERMILCHMUS, ZITRONENSORBET € 14

### **AB 2 PERSONEN**

---

### **SABAYON**

FRÜCHTEVARIATION, VANILLEIS - PRO PERSON € 12

---

### **DESSERTVARIATION BLAUER BOCK**

PRO PERSON € 18

## LUNCH

### BB CLASSICS

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

**MANDARIN IMPERIAL CAVIAR** 50G € 99

### STARTERS

**CESAR SALAD** PREPARED IN PARMESAN LOAF € 12

**MARINATED VEAL HEAD**, GREEN ASPERAGUS, € 15

HEIRLOOM **TOMATO** SALAD € 13

BUFFALO **MOZZARELLA**, HEIRLOOM TOMATO € 16

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

### ENTRÉE

**MEATBALLS** EW, POTATO SALAD € 16

**TAGLIATELLE**, CHANTERELLE MUSHROOMS € 17

STARNBERG LAKE SMOKED **EEL**, SCRAMBLED EGG, FARMERS BREAD € 19

SEARED **DUCK LIVER**, MEDLAR € 26

### MAIN COURSE

**MONK FISH**, GREEN ASPARAGUS, SNOW PEAS € 36

**US BEEF PRIME RIB**, TROPEA ONIONS, BELGIAN FRIES € 42

BRAISED **VEAL CHEEKS**, ROOT VEGETABLES, POTATO MASH € 24

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**

**GAZPACHO**

VEGETABLE TATAR € 7

OR

**CEVICHE**

CORIANDER, TOMATO, AVOCADO € 13

\*

**COD FISH**

SPINACH, MUSTARD SAUCE 22

OR

**VEAL STEAK**

ASPARAGUS, SAUCE HOLLANDAISE € 26

\*

**STRAWBERRY PARFAIT**

PISTACHIO ICE CREAM € 12

OR

**THREE PIECES OF RAW MILK CHEESE**

MATURED BY MAITRE FROMAGER GÜNTHER ABT € 9

TWO COURSES – SOUP OR DESSERT €22

TWO COURSES WITH STARTER € 32

THREE COURSES WITH SOUP € 34

THREE COURSES WITH STARTER € 39

THURSDAY, JUNE 8, 17

## DINNER

### BB CLASSICS

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

**MANDARIN IMPERIAL CAVIAR** 50G € 99

### STARTERS

**CESAR SALAD** PREPARED IN PARMESAN LOAF € 12

**MARINATED VEAL HEAD**, GREEN ASPERAGUS, € 15

HEIRLOOM **TOMATO** SALAD € 13

BUFFALO **MOZZARELLA**, HEIRLOOM TOMATO € 16

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

### ENTRÉE

**TAGLIATELLE**, CHANTERELLE MUSHROOMS € 17

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

SEARED **DUCK LIVER**, MEDLAR € 26

### MAIN COURSE

**COD FISH**, SPINACH, MUSTARD SAUCE € 22

**US BEEF PRIME RIB**, TROPEA ONIONS, BELGIAN FRIES € 42

BRAISED **VEAL CHEEKS**, ROOT VEGETABLES, POTATO MASH € 26

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

CAN BE OBTAINED FROM OUR SERVICE STAFF ON REQUEST



TO START WITH  
4 GLASS CHAMPAGNE DELAMOTTE ½ FLASCHE 0,375L € 42,00

**HANS JÖRG BACHMEIERS**

**MENU**

**CHANTERELLE MUSHROOM TERRINE**

POTATO – SHALLOT VINAIGRETTE, CHIVE OIL € 19

\*

**SWEET BREAD**

GAZPACHO, SNOW PEA SALAD € 18

\*

**MONK FISH**

SNOW PEAS, GREEN ASPARAGUS, SHELLFISH SAUCE € 36

AND | OR

**MAY VENISON**

RED BEETROOT, PARSLEY ROOT € 39

\*

**THREE RAW MILK CHEESE**

MATURED BY MAÎTRE-FROMAGER GÜNTHER ABT € 15

AND | OR

**STRAWBERRY & CREAM CHEESE**

APPLE – CORIANDER SORBET, STRAWBERRY JUICE, ALMON CRUMBLE € 16

**ONLY TABLEWISE**

THREE COURSE 59 €      FOUR COURSE 65 €      FIVE COURSE 74 €

\*\*\*\*\*

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

---

## **DESSERT**

**- PÂTISSIÈRE MICHAELA MICHEU -**

---

### **STRAWBERRY & GREEN APPLE**

FRESHCHEESE-ICECREAM, ALMOND CRUMBLE, WARM STRAWBERRY JUICE € 16

---

### **FRESHCHEESE - NOUGATDUMPLINGS (15 MIN PREP.)**

APROCOT SORBET € 18

---

### **WATERMELON**

BASILPARFAIT, BUTTERMILKMOUSSE, LEMON SORBET € 14

## **2 PERSONS AND MORE**

---

### **SABAYON**

FRUIT VARIATION - PER PERSON € 12

---

### **DESSERTVARIATION BLAUER BOCK**

PER PERSON € 18