

## **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

**VARIATION VON DER UR KAROTTE, INGWER, SENF € 17**

**JAHRGANGSSARDINEN, GERÖSTETES SCHNITTLAUCHBROT € 18**

**GÄNSELEBER PARFAIT, QUITTEN, BRIOCHE € 28**

### **WARME VORSPEISEN | ZWISCHENGERICHTE**

**BOUDIN NOIR, SELLERIEPÜREE, BELUGALINSEN € 16**

**LINGUINE, SIBERIAN CAVIAR, SAUERRAHM € 48**

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

**FLEISCHPFLANZERL EW, KARTOFFELSALAT € 16**

### **HAUPTGERICHTE**

**ZANDER IM PANCETTAMANTEL, GELBES GEMÜSECURRY € 32**

GESCHMORTE **RINDERSCHULTER, WURZELGEMÜSE, MEERRETTICHPÜREE € 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

### MARONEN SUPPE

GLASIERTE MARONEN € 7

ODER

### HAUSGEMACHTE WILDERRINE

SAUCE CUMBERLAND, SELLERIE € 18

\*

### HEILBUTT

MANGOLD, SHERRY - ESSIGBUTTER € 26

ODER

### HIRSCHGULASCH

BLAUKRAUT, SERVIETTENKNÖDEL € 24

\*

### MANDARINEN PUNSCHCREME

SORBET € 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 WILDLACHSCAVIAR**, 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

**VARIATION VON DER UR KAROTTE**, INGWER, SENF € 17

**JAHRGANGSSARDINEN**, GERÖSTETES SCHNITTLAUCHBROT € 18

**GÄNSELEBER PARFAIT**, QUITTEN, BRIOCHE € 28

### **WARME VORSPEISEN | ZWISCHENGERICHTE**

**BOUDIN NOIR**, SELLERIEPÜREE, BELUGALINSEN € 16

**LINGUINE**, SIBERIAN CAVIAR, SAUERRAHM € 48

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

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

### **HAUPTGERICHTE**

**KNURRHAHN**, FENCHEL, BOUILLABAISSE FOND € 26

GESCHMORTE **RINDERSCHULTER**, WURZELGEMÜSE, MEERRETTICHPÜREE € 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**

### HANS JÖRG BACHMEIERS

#### MENÜ

#### GEBEIZTER SAIBLING

ALTE KAROTTENSORTEN € 28

\*

#### KALMAR

BOUILLABAISSE PÜREE € 19

\*

#### ZANDER IM PANCETTA MANTEL

GELBES GEMÜSE CURRY € 32

UND | ODER

#### BAYERISCHER HIRSCHRÜCKEN

ROTE BETE, SELLERIE, WALNUSS € 39

\*

#### 3ERLEI ROHMILCHKÄSE

AFFINIERT VON MAITRE FROMAGER GÜNTHER ABT € 15

UND | ODER

#### MANDARINE & MANDEL

ZITRUSFRÜCHTE, SORBET, MASCARPONE € 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**

---

## DESSERT

**- PÂTISSIÈRE MICHAELA MICHEU -**

---

### MANDARINE & MANDEL

ZITRUSFRÜCHTE, SORBET, MASCARPONE € 16

---

### GRANATAPFEL

GRANATAPFEL, LEBKUCHENPARFAIT, SCHOKOLADE, GRANATAPFELSUD € 18

---

### TOPFEN - NOUGATKNÖDEL (15 MIN WARTEZEIT)

MARILLENRÖSTER, VANILLEEIS € 16

**AB 2 PERSONEN**

---

### ZIMT - SABAYON

KARAMELLISIERTE ÄPFEL, WALNUSSEIS - PRO PERSON € 12

## **BLAUER BOCK CLASSIC**

### **CAVIAR**

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

**SIBERIAN CAVIAR**, AQUACULTURE 100G € 195 (HOTELGUEST OFFER)

**MANDARIN IMPERIAL CAVIAR** 50G € 99

### **STARTERS**

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

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

**HEIRLOOM CAROT VARIATION**, MUSTARD, GINGER € 18

**GOOSE LIVER PARFAIT**, QUINCE, BRIOCHE € 28

### **WARM STARTERS | ENTRÉE**

**LINGUINE**, SIBERIAN CAVIAR, SOUR CREAM € 48

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

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

**BOUDIN NOIR**, CELERY MASH, BELUGA LENTILS € 16

### **MAIN COURSE**

**PIKE PERCH**, YELLOW VEGETABLE CURRY € 32

BRAISED **BEEF SHOULDER**, ROOT VEGETABLES, HORSERADISH 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**

**MAROON SOUP**

GLAZED MAROONS € 7

OR

**HOMEMADE VENISON TERRINE**

CELERY, SAUCE CUMBERLAND € 18

\*

**HALIBUT**

CHARD, SHERRY – VINEGAR BUTTER € 26

OR

**DEER GOULASH**

BLUE CABBAGE, WHITE BREAD DUMPLINGS € 24

\*

**TANGERINE TART**

SORBET € 13

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

**CAVIAR**

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

**SIBERIAN CAVIAR**, AQUACULTURE 100G € 195 (HOTELGUEST OFFER)

**MANDARIN IMPERIAL CAVIAR** 50G € 99

**STARTERS**

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

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

**HEIRLOOM CAROT VARIATION**, MUSTARD, GINGER € 17

**GOOSE LIVER PARFAIT**, QUINCE, BRIOCHE € 28

**WARM STARTERS | ENTRÉE**

**LINGUINE**, SIBERIAN CAVIAR, SOUR CREAM € 48

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

**SEARED DUCK LIVER**, PICKLED FIGS € 26

**BOUDIN NOIR**, CELERY MASH, BELUGA LENTILS € 16

**MAIN COURSE**

**GURNARD**, BOUILLABAISSE FOND € 26

BRAISED **BEEF SHOULDER**, ROOT VEGETABLES, HORSERADISH 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



APERITIVE

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

**HANS JÖRG BACHMEIERS**

**MENU**

**PICKLED CHAR**

HEIRLOOM CAROTS € 18

\*

**SQUID**

BOUILLABASSE MASH € 19

\*

**BRETON SEA BASS**

GREEN CHARD, RED WINE BUTTER € 39

AND | OR

**BAVARIAN DEER RACK**

RED BEETROOT, CELERY, WALNUT € 39

\*

**THREE RAW MILK CHEESE**

MATURED BY MAÎTRE-FROMAGER GÜNTHER ABT € 15

AND | OR

**TANGERINE & ALMOND**

CITRUS FRUIT, SORBET, MASCARPONE € 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 -**

---

### **TANGERINE & ALMOND**

CITRUS FRUIT, SORBET, MASCARPONE € 16

---

### **POMEGRANATE**

POMEGRANATE, GINGERBREAD PARFAIT, CHOCOLATE, POMEGRANATE FOND € 18

---

### **WHITE CHEESE – NOUGAT DUMPLINGS (15 MIN WAITING TIME)**

APRICOT, VANILLA ICE CREAM € 16

**UP 2 PERSONS**

---

### **CINNAMON SABAYON**

WALNUT ICE CREAM, CARAMALIZED APPLES - PER PERSON € 12