

## MITTAG

### AUSTERN

**MARENNES OLERON ROYAL CABANON No. 3** – DAVID HERVE STCK. € 4,90

### CAVIAR

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

**SIBERIAN CAVIAR**, AQUAKULTUR AQUITAINE 50G €69 / 100G € 140

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

### VORSPEISEN

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

**JAHRGANGSSARDINEN**, GERÖSTETES SCHNITTLAUCHBROT € 18

**LÄNDLICHE GEFLÜGELTERRINE**, EINGELEGTER KÜRBIS, SAUCE CUMBERLAND € 17

### WARME VORSPEISEN | ZWISCHENGERICHTE

**BOUDIN NOIR**, BERGLINSEN, SELLERIEPÜREE € 16

**FLEISCHPLANZERL EW**, KARTOFFELSALAT € 16

**TAGLIATELLE**, ZWEIERLEI KÜRBIS, SPINAT € 16

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

**ENTENLEBER** GEBRATEN, FEIGE € 26

### HAUPTGERICHTE

**SEETEUFEL**, COCO BOHNEN, CHORIZO € 39

GESCHMORTE **KALBSBACKERL**, WURZELGEMÜSE, MEERRETTICHPÜREE € 28

**US BEEF HOCHRIPPE 350GR**, CAFÉ DE PARIS, CIPIOLINE, BELGISCHE FRITTEN € 49

### 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

### REHCONSOMMÉ

NOCKERL, SELLERIE € 9

ODER

### KALBSKOPF GEBACKEN

SAUCE REMOULADE, KRÄUTERSALAT € 13

\*

### KNURRHAHN

PAELLA REIS € 26

ODER

### ALLERLEI INNEREIEN VOM KALB

BRIES, NIERE, HERZ, RÖSTKARTOFFELN € 24

\*

### MOHNNUDELN

MARILLENRÖSTER, SAUERRAHMEIS € 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

## **BB KLASSIKER**

### **AUSTERN**

**MARENNES OLERON ROYAL CABANON No. 3** – DAVID HERVE STCK. € 4,90

### **CAVIAR**

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

**SIBERIAN CAVIAR**, AQUAKULTUR AQUITAINE, 50G € 69 /100G € 140

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

### **VORSPEISEN**

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

**TATAR UND MARINIERTER ROTE BETE**, GRÜNER APFEL, MEERRETTICH € 17

**JAHRGANGSSARDINEN**, GERÖSTETES SCHNITTLAUCHBROT € 18

### **ZWISCHENGERICHTE**

**TAGLIATELLE**, ZWEIERLEI KÜRBIS, SPINAT € 16

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

GEBRATENE **ENTENLEBER**, EINGELEGTE FEIGE € 26

**BOUDIN NOIR**, BERGLINSEN, SELLERIEPÜREE € 16

### **HAUPTGERICHTE**

**LACHSMEDAILLON**, FENCHEL, ORANGE € 26

GESCHMORTE **KALBSBACKERL**, WURZELGEMÜSE, MEERRETTICHPÜREE € 28

**US BEEF HOCHRIPE 350GR**, CAFÉ DE PARIS, CIPIOLINE, BELGISCHE FRITTEN € 49

**CHÂTEAUBRIAND** (DOPPELTES FILETSTEAK), FÜR 2 PERSONEN

BELGISCHE FRITTEN, SAUCE BERNAISE

AUF WUNSCH ALS PFEFFERSTEAK AM TISCH FLAMBIERT PRO PERSON € 49

## ZUM START

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

### HANS JÖRG BACHMEIERS

#### MENÜ

#### LÄNDLICHE GEFLÜGEL TERRINE

EINGELEGTER KÜRBIS, PERLZWIEBELN, SAUCE CUMBERLAND € 17

\*

#### GEBRATENER KALMAR

ROTE ZWIEBEL € 18

\*

#### BRETONISCHER SEETEUFEL

COCO BOHNEN, CHORIZO € 39

UND | ODER

#### NIEDERBAYERISCHES REH

PETERSILIENWURZEL, HASELNUSS, PANCHETTA € 39

\*

#### 3ERLEI ROHMILCHKÄSE

AFFINIERT VON MAITRE FROMAGER GÜNTHER ABT € 15

UND | ODER

#### BIRNE & NOUGAT

SORBET, MUS, KNUSPERNOUGAT € 16

#### AB ZWEI PERSONEN – NUR TISCHWEISE

DREI GÄNGE 59 €

VIER GÄNGE 69 €

FÜNF GÄNGE 79 €

\*\*\*\*\*

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

DONNERSTAG, 19. OKTOBER 17

\_\_\_\_\_

# DESSERT

---

## PREISELBEERE & BUCHWEIZEN

KAFFEEEIS, KNUSPRIGER BUCHWEIZEN, PREISELBEER - HIMBEERSORBET € 16

---

## ZWETSCHGE

KAKAO, SCHAFSJOGHURT EIS, BITTERSCHOKOLADE € 16

---

## TOPFEN - NOUGATKNÖDEL (15 MIN WARTEZEIT)

MARILLENRÖSTER, SAUERRAHMEIS € 18

## AB 2 PERSONEN

---

## SABAYON

FRÜCHTEVARIATION, VANILLEEIS - PRO PERSON € 12

---

## DESSERTVARIATION BLAUER BOCK

PRO PERSON € 18

## LUNCH

### BB CLASSICS

#### OYSTERS

**MARENNES OLERON ROYAL CABANON No. 3** – DAVID HERVE PIECE. € 4,90

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

**FARMERS STYLE POULTRY TERRINE**, PLUMS, BRIOCHE € 28

#### WARM STARTERS | ENTRÉE

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

**TAGLIATELLE**, PUMPKIN, SPINACH € 16

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

SEARED **DUCKLIVER**, MARINATED FIG € 26

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

#### MAIN COURSE

**MONK FISH**, COCO BEANS, CHORIZO € 39

BRAISED **VEAL CHEEKS**, ROOT VEGETABLES, MASHED POTATOES WITH HORSERADISH € 28

**US BEEF PRIME RIB 350GR**, CAFÉ DE PARIS, CIPOLINE ONIONS, BELGIAN FRIES €49

#### 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**

**VENISON CONSOMMÉ**

VENISON DUMPLINGS € 9

OR

**PAN FRIED VEAL HEAD**

SAUCE REMOULADE, HERB SALAD € 13

\*

**GUNARD**

PAELLA RICE € 26

OR

**POTPOURRI OF VEAL INNARDS**

KIDNEY, SWEETBREAD, HEART, PAN FRIED POTATOES € 24

\*

**POPPY SEED NOODLES**

APRICOT RAGOUT, SOUR CREAM ICE CREAM € 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

THURSDAY, OCTOBER 19, 17

## DINNER

### BB CLASSICS

#### OYSTERS

**MARENNES OLERON ROYAL CABANON No. 3** – DAVID HERVE PIECE. € 4,90

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 MONTH AGED PARMESAN LOAF € 12

TATAR AND MARINATED RED BEETROOT, GREEN APPLE, HORSERADISH € 18

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

#### ENTRÉE

**TAGLIATELLE**, PUMPKIN, SPINACH € 16

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

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

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

#### MAIN COURSE

**SALMON**, ORANGE, FENNEL € 26

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

**US BEEF PRIME RIB 350GR**, CAFÉ DE PARIS, CIPOLINE ONIONS, BELGIAN FRIES €49

**CHÂTEAUBRIAND** (DOUBLE FILETSTEAK) FOR 2 PERSONS

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 ½ BOTTLE 0,375L € 42,00

**HANS JÖRG BACHMEIERS**

**MENU**

**FARMERS STYLE POULTRY TERRINE**

PEARL ONIONS, SQUASH, SAUCE CUMBERLAND € 17

\*

**GRILLED SQUID**

RED ONIONS € 18

\*

**BRETON MONK FISH**

COCO BEANS, CHORIZO € 39

AND | OR

**BAVARIAN VENISON**

PARSLEY ROOT, HAZELNUT, PANCHETTA € 39

\*

**THREE RAW MILK CHEESE**

MATURED BY MAÎTRE-FROMAGER GÜNTHER ABT € 15

AND | OR

**NOUGAT & PEAR**

SORBET, CRUNCHY NOUGAT, MOUSSE € 16

**ONLY TABLEWISE**

THREE COURSE 59 €

FOUR COURSE 69€

FIVE COURSE 79 €

\*\*\*\*\*

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

# DESSERT

- PÂTISSIÈRE MICHAELA MICHEU -

---

## CRANBERRY & BUCKWHEAT

COFFE ICE CREAM, CRISPY BUCHWHEAT, CRANBERRY – RASPBERRY SORBET € 16

---

## DAMSON PLUM

SHEEP MILK ICE CREAM, CACAO, BITTER CHOCOLAT € 16

---

## WHITE CHEESE-NOUGAT DUMPLING (15 MIN PREPERATION TIME)

AUSTRIAN APRICOTS, SOUR CREAM ICE CREAM € 18

## AB 2 PERSONEN

---

## SABAYON

FRESH FRUITS, VANILLA ICECREAM - PRO PERSON € 12

---

## DESSERTVARIATION BLAUER BOCK

PRO PERSON € 18