

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

AUSTERN

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

VORSPEISEN

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

ROTE BETE-, MARINIERT UND TATAR , GRÜNER APFEL, MEERRETTICH € 17

JAHRGANGSSARDINEN, GERÖSTETES SCHNITTLAUCHBROT € 18

GÄNSELEBER PARFAIT, QUITTEN, BRIOCHE € 28

WARME VORSPEISEN | ZWISCHENGERICHTE

BOUDIN NOIR, SELLERIEPÜREE, BELUGALINSEN € 16

FLEISCHPLANZERL EW, KARTOFFELSALAT € 16

TAGLIATELLE, SEETEUFEL, LACHS € 16

STARNBERGER RÄUCHERAAL, RÜHREI, GERÖSTETES BAUERNBROT € 19

HAUPTGERICHTE

STEINBUTT, TOPINAMBUR, SHERRY ESSIGBUTTER € 45

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

FÜR 2 PERSONEN

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

ZUM START

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

EINFACH GUT BACHMEIER

WEIßE BOHNENSUPPE

CHORIZO € 7

ODER

SALAT VOM PERLUHN

KÜRBIS, WILDKRÄUTER € 13

*

KABELJAU

LAUCH, HUMMERSAUCE € 26

ODER

KALBHERZ UND NIERE

GRÜNE BOHNEN, RÖSTKARTOFFELN € 24

*

TOPFENNOCKERL

BEERENRÖSTER, MARONI 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 WILDLACHSCAVIAR, SYLTER KESSELCHIPS & SAUERRAHM 50G € 19

SIBERIAN CAVIAR, AQUAKULTUR AQUITAINE 50G € 69

MANDARIN IMPERIAL CAVIAR, AQUAKULTUR CHINA JE 50G € 99

AUSTERN

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

VORSPEISEN

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

MARINIERTE ROTE BETE UND -TATAR, GRÜNER APFEL, MEERRETTICH € 17

JAHRGANGSSARDINEN, GERÖSTETES SCHNITTLAUCHBROT € 18

WARME VORSPEISEN | ZWISCHENGERICHTE

BOUDIN NOIR, SELLERIEPÜREE, BELUGALINSEN € 16

TAGLIATELLE, SEETEUFEL, LACHS € 16

STARNBERGER RÄUCHERAAL, RÜHREI, GERÖSTETES BAUERNBROT € 19

GEBRATENE ENTENLEBER, EINGELEGTE FEIGE € 26

HAUPTGERICHTE

KABELJAU, LAUCH, HUMMERSAUCE € 26

GESCHMORTE **KALBSBACKERL**, 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 1/2 FLASCHE 0,375L € 42,00

HANS JÖRG BACHMEIERS

MENÜ

GÄNSELEBER PARFAIT

QUITTE, BRIOCHE € 28

*

HUMMER

SZEGEDINGER KRAUT TAGLIATELLE € 35

*

BRETONISCHER STEINBUTT

TOPINAMBUR, SHERRY ESSIGBUTTER € 45

UND | ODER

NIEDERBAYERISCHES REH

SÜBKARTOFFEL, ESSIGZWETSCHGEN, ROSENKOHL € 39

*

3ERLEI ROHMILCHKÄSE

AFFINIERT VON MAITRE FROMAGER GÜNTHER ABT € 15

UND | ODER

PINK ,GRAPEFRUIT & WALNUSS

MUS, SORBET, EISPRALINE € 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

DIENSTAG, 21. NOVEMBER 17

DESSERT

- PÂTISSIÈRE MICHAELA MICHEU -

PINK GRAPEFRUIT & WALNUSS

SORBET, MUS, EISPRALINE € 16

GRANATAPFEL & MARONI

GRANATAPFEL – HIMBEERPARFAIT, MARONIEIS, LAUWARMER GRANATAPFELSUD € 16

MOELLEUX AU CHOCOLAT (15 MIN WARTEZEIT)

KIRSCHSORBET, SAUERRAHMEIS € 18

AB 2 PERSONEN

SABAYON

FRÜCHTEVARIATION, VANILLEIS - 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

OYSTERS

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

CESAR SALAD PREPARED IN 30 MONTHS AGED PARMESAN LOAF € 12

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

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

GOOSE LIVER PARFAIT, QUINCE, BRIOCHE € 28

WARM STARTERS | ENTRÉE

MEATBALLS ECKART WITZIGMANN, POTATO SALAD €16

TAGLIATELLE, MONK FISH, SALMON, CRUSTACEAN SAUCE € 19

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

BOUDIN NOIR, CELERY MASH, BELUGA LENTILS € 16

MAIN COURSE

TURBOT, JERUSALEM ARTICHOKE, SHERRY VINEGAR BUTTER € 45

BRAISED VEAL CHEEKS, ROOT VEGETABLES, POTATO – 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

WHITE BEAN SOUP

CHORIZO € 7

OR

GUINEA FOWL SALAD

MARINATED, PUMPKIN, HERB SALAD € 13

*

COD FISH

LEEK, LOBSTER SAUCE € 26

OR

VEAL HEART AND KIDNEY

GREEN BEANS, PAN FRIED POTATOES € 24

*

WHITE CHEESE DUMPLINGS

MAROON ICE CREAM, BERRY RAGOUT € 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

TUESDAY, NOVEMBER 21, 17

CAVIAR

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

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

MANDARIN IMPERIAL CAVIAR 50G € 99

OYSTERS

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

STARTERS

CESAR SALAD PREPARED IN 30 MONTHS AGED PARMESAN LOAF € 12

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

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

WARM STARTERS | ENTRÉE

TAGLIATELLE, MONK FISH, SALMON € 16

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

COD FISH, LEEK, CRUSTACEAN SAUCE € 26

BRAISED **VEAL CHEEKS**, ROOT VEGETABLES, MASHED POTATOES WITH HORSERADISH € 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 ½ BOTTLE 0,375L € 42,00

HANS JÖRG BACHMEIERS

MENU

GOOSE LIVER PARFAIT

QUINCE, BRIOCHE € 28

*

LOBSTER

SZEGEDINGER KRAUT TAGLIATELLE € 35

*

TUBOT

JERUSALEM ARTICHOKE, SHERRY – VINEGAR BUTTER € 45

AND | OR

BAVARIAN VENISON

VINEGAR PLUMS, SWEET POTATO, BRUSSELS SPROUTS € 39

*

THREE RAW MILK CHEESE

MATURED BY MAÎTRE-FROMAGER GÜNTHER ABT € 15

AND | OR

PINK GRAPEFRUIT & WALNUT

ICE CREAM PRALINE, MOUSSE, SORBET € 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 -

PINK GRAPEFRUIT & WALNUT

SORBET, ICE CREAM PRALINE, MOUSSE € 16

POMEGRANATE & MAROON

POMEGRANATE – RASPBERRY SORBET, MAROON ICE CREAM, POMEGRANATE FOND € 16

MOELLEUX AU CHOCOLAT (15 MIN PREPERATION TIME)

CHERRY SORBET, SOUR CREAM ICE CREAM € 18

AB 2 PERSONEN

SABAYON

FRESH FRUITS, VANILLA ICECREAM - PRO PERSON € 12