

# **SPEISEKARTE**

## **MITTAG**

### **DIENSTAG BIS FREITAG**

WECHSELNDES BUSINESS MENÜ

VON 22 € BIS 39 €

### **SAMSTAGS MITTAG**

GIBT ES UNSEREN FRIULANISCHEN BACKSCHINKEN VON SIGRID BRANTL  
FRISCH VOM BOCK GESCHNITTEN SOWIE EINE LUNCHKARTE

## **ABEND**

### **DIENSTAG BIS DONNERSTAG**

WECHSELNDES DEGUSTATIONSMENÜ

**SOWIE AUSGESUCHTE KLASSIKER VON HANS JÖRG BACHMEIER**

DREI GANG 65 €      VIER GANG 69 €      FÜNF GANG 79 €

### **FREITAG UND SAMSTAGS ABEND**

EIN DEGUSTATIONSMENÜ UND EIN VEGETARISCHES DEGUSTATIONSMENÜ

DREI GANG 65 €      VIER GANG 69 €      FÜNF GANG 79 €

AUF WUNSCH MIT WEINBEGLEITUNG

**SOWIE AUSGESUCHTE KLASSIKER VON HANS JÖRG BACHMEIER**

**SELBSTVERSTÄNDLICH BIETEN WIR ZU UNSEREN MENÜS ALTERNATIVEN AN**

**BITTE FRAGEN SIE UNSERER SERVICE TEAM**

**BEISPIEL MENÜ IM MÄRZ**

**HANS JÖRG BACHMEIERS**  
**DEGUSTATIONSMENÜ VEGETARISCH**

**ARTISCHOCKE**

**OLIVE | KARTOFFEL | QUINOA | ZIEGENFRISCHKÄSE € 19**

2015 BIANCOSESTO MAGNUM | DOP | LA TUNELLA | FRIULI COLLIO ORIENTALI

\*

**ROSCOFF ZWIEBEL**

**APFEL | TOPINAMBUR | ESTRAGON | BOHNEN € 19**

2016 CUVÉE „CR“ | SCHMITTS KINDER | FRANKEN

\*

**BRETONISCHER ROCHENFLÜGEL**

**LAUCH | KAPERN | CHORIZO € 39**

2012 BOURGOGNE AC | JEAN-MARC BOILLOT | CÔTE -D´OR

UND | ODER

**PASTINAKEN GNOCCHI**

**PETERSILIE | PASTINAKEN PÜREE | EGERLINGE € 26**

2013 ELEGIA MAGNUM | PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA DOP

\*

**3ERLEI ROHMILCHKÄSE**

**AFFINIERT VON MAITRE FROMAGER GÜNTHER ABT € 15**

2013 ELEGIA MAGNUM | PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA DOP

UND | ODER

**BLUTORANGE**

**BASILIKUM | BUTTERMILCH | AMARANTH € 16**

2014 CHÂTEAU ROUMIEU | SAUTERNES AC | GIRONDE

**DREI GANG 55 € | VIER GANG 65 € | FÜNF GANG 75 €**

## **DEGUSTATIONSMENÜ**

### **GÄNSELEBERTERRINE**

**EINGELEGTE CASSIS FEIGEN | BRIOCHE € 28**

2015 BIANCOSESTO MAGNUM | DOP | LA TUNELLA | FRIULI COLLIO ORIENTALI

\*

### **ROTE GARNELEN**

**PAPRIKA | BOUILLABAISSE FOND € 28**

2015 BIANCOSESTO MAGNUM | DOP | LA TUNELLA | FRIULI COLLIO ORIENTALI

\*

### **BRETONISCHER HEILBUTT**

**ERBSEN | ROMANASALAT € 39**

2012 BOURGOGNE AC | JEAN-MARC BOILLLOT | CÔTE -D´OR

UND | ODER

### **KALBSKARREE**

**ARTISCHOCKEN | OLIVEN € 39**

2013 ELEGIA MAGNUM | PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA DOP

\*

### **3ERLEI ROHMILCHKÄSE**

**AFFINIERT VON MAITRE FROMAGER GÜNTHER ABT € 15**

2013 ELEGIA MAGNUM | PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA DOP

UND | ODER

### **SCHWARZWÄLDER KIRSCH**

**SAUERKIRSCH SORBET | KIRSCHWASSERMUS | SCHOKOLADE € 16**

2014 CHÂTEAU ROUMIEU | SAUTERNES AC | GIRONDE

**DREI GANG 65 € | VIER GANG 69 € | FÜNF GANG 79 €**

**AB ZWEI PERSONEN – NUR TISCHWEISE**

**MIT WEINBEGLEITUNG INKL. WASSER & KAFFEE**

**DREI GANG 110 € | VIER GANG 129 € | FÜNF GANG 145 €**

**VEGETARISCH - DREI GANG 100 € | VIER GANG 119 € | FÜNF GANG 135 €**

**DREI GANG 64 € | VIER GANG 85 € | FÜNF GANG 95 €**

## **BLAUER BOCK KLASSIKER**

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

**JAHRGANGSSARDINEN**, GERÖSTETES SCHNITTLAUCHBROT € 17

**GÄNSELEBERPARFAIT**, PORTWEIN FEIGEN, BRIOCHE € 28

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

**FLEISCHPFLANZERL EW**, KARTOFFELSALAT € 16

GESCHMORTE **KALBSBACKERL**, WURZELGEMÜSE, KARTOFFELPÜREE € 28

### **FÜR ZWEI PERSONEN**

#### **STEINBUTT ODER SEEZUNGE IM GANZEN GEBRATEN**

MIT SPINAT UND KARTOFFELN

PRO 100 GR 15 €

#### **ENTRECÔTE DOUBLE VOM US BEEF ODER CHATEAUBRIAND**

CIPOLINE, BELGISCHE FRITTEN, CAFÉ DE PARIS BUTTER

ODER

ALS PFEFFERSTEAK AM TISCH FLAMBIERT

PRO PERSON € 49

**GERICHTE KÖNNEN JE NACH TAGESANGEBOT VARIIEREN.**