



Kohlrabi & Fenchel

Schaumsuppe von Kohlrabi und Fenchel
mit Hüttenkäse & eingelegten Mispeln

~ ~ ~

Saibling

In Gewürzbutter gegarter Saibling mit Karottenvielfalt,
gebratene Erdäpfelnockerl & Gewürzfond

oder

Milchkalb

Rosa Rücken vom Bayerwald Kalb mit wildem Blumenkohl,
gebackenen Kichererbsen & Madeira - Kreuzkümmelsaft

~ ~ ~

Rhabarber

Heumilchtopfen mit gedämpftem Rhabarber,
Rose & Melisse

Menü • 29,- Euro



Fingerfood als Auftakt

Cornetto mit Hirse & Minzjoghurt,
Selchschinken mit Mairadi,
Aufgeschlagener Birnenessig mit Ingwer,
Pikanter Madeleine mit Rauchpaprik

~~~

## Stör

Gebeizter und kurz geblämmter Stör mit Sauerklee – Rüben,  
Leinsamen & Rhabarberfond

## Bayerische Garnele

In brauner Butter gegarte Garnelen aus Erding mit Pastinake,  
Kastanien - Saitlingen & Haselnussmolke

## Milchkalb

Haxe & Herz vom Milchkalb mit Sauerteigcreme,  
pochiertem Zwerghendlei & Spitzpaprika

## Dry Aged Ente

Rosa gegarte Brust von der Ente mit gedämpften Germknödel,  
Knollen - Ziest, Kernölbirne & Umamisoße

## Käse

Auswahl aus verschiedenen affinieren Käsesorten  
mit Marillensenf, Trüffelhonig & Röstbrot

## Indische Schokolade

33% Tanariva Schokolade mit süßen Gewürzen,  
eingelegter Mango & Yuzu

6 Gänge • 82,- Euro  
5 Gänge • 72,- Euro  
4 Gänge • 62,- Euro