

KÜCHENRUNDE

KLOSTERBROT & BUTTER, ÖL

AMUSE BOUCHE

STEINPILZPARFAIT MIT ROGGENBRIOCHE

TOMATE "NIÇOISE" TARTELETTE
BLUMENSTRAUß VOM KRÄUTERGARTEN MIT SÜßEM SENF DRESSING
FISCH TACO

BRETONISCHER TASCHENKREBS

APFEL, GURKE, ESTRAGON, ROSA PFEFFER

IKARIMI LACHS

BLUMENKOHL, KOKOSMILCH, GRÜNES CURRY, ZITRONENGRASSUD, EINGELEGTE HOLUNDERBLÜTEN

GERÖSTETER BUTTERNUT KÜRBIS IN WAGYU SCHMALZ

BLAUER GARNELE, VADOUVAN, SCHMAND, KÜRBIS XO, KÜRBISKERNÖL

KAGOSHIMA RIND A5 ROH MARINIERT

RETTICH, FERMENTIERTE CHILI, ERDNUSS, ZWIEBELBOUILLON, KORIANDER

GEGRILLTER BLUEFIN THUNFISCH

OCHSENMARK, SCHNITTLAUCH, FERMENTIERTER PFEFFER, RÄUCHERFISCHSUD, RADIESCHEN

BAYERISCHER REHRÜCKEN

TANZPILZ, SPECK, SELLERIE, SALZZWETSCHGE

KÄSEWAGEN

VON UNSEREM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN

TOPINAMBUR - SCHOKOLADENGANACHE

CASSIS, PIEMONTAISER HASELNÜSSE, KARAMEL, JOGHURTCHIPS

PETITS FOURS

KALTE ENTE
BUBBLE GUM EIS
MUSCOVADO PECANNUSS GUGLHUPF

8 GANG MENÜ	250,00 €		8 GANG WEINMENÜ	150,00 €
7 GANG MENÜ	240,00 €	OHNE THUNFISCH	7 GANG WEINMENÜ	140,00 €
6 GANG MENÜ	225,00 €	OHNE RIND & THUNFISCH	6 GANG WEINMENÜ	125,00 €
5 GANG MENÜ	200,00 €	OHNE KÜRBIS, RIND & THUNFISCH	5 GANG WEINMENÜ	100,00 €

WENN SIE SICH ZU ZWEIT FÜR UNSER 8 GANG MENÜ ENTSCHIEDEN, ERHALTEN SIE VON UNS EIN EXEMPLAR UNSERES ENTEN-KOCHBUCHS INKLUSIVE PERSÖNLICHER WIDMUNG UNSERES KÜCHENCHEFS MICHAEL KAMMERMEIER

BEI MENÜ-ÄNDERUNGEN ERLAUBEN WIR UNS GEGEBENENFALLS EINEN AUFPREIS ZU BERECHNEN

IHRE GASTGEBER WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT UND VIEL VERGNÜGEN

PETER BERGER	DAT PHAM	JESSICA DONCASTER	SEBASTIAN SCHUPP
SAKHINUR GAZIEVA	SELINA ROTHFUCHS	SANDRO GRÜNHEID	SIMONE WEBER
MICHAEL KAMMERMEIER	JIMMY LEDEMAZEL		

QUERBEET

KLOSTERBROT & BUTTER, ÖL

AMUSE BOUCHE

STEINPILZPARFAIT MIT ROGGENBRIOCHE

TOMATE „NIÇOISE“ TARTELETTE
BLUMENSTRAUß VOM KRÄUTERGARTEN MIT SÜßEM SENF DRESSING
GEMÜSE TACO

CREMIGER SELLERIE „WALDORF“
APFEL, PISTAZIE, ROSA PFEFFER, ESTRAGON

WILDER BLUMENKOHL
KOKOSMILCH, GRÜNES CURRY, ZITRONENGRASSUD, EINGELEGT
E HOLUNDERBLÜTEN

GERÖSTETER BUTTERNUSS KÜRBIS
VADOUVAN, SCHMAND, KÜRBIS XO, KÜRBISKERNÖL

GEZUPFTER AUSTERPILZ
RETTICH, FERMENTIERTE CHILI, ERDNUSS, ZWIEBELBOUILLON, KORIANDER

GEGRILLTE AUBERGINE
SCHNITTLAUCH, FERMENTIERTER PFEFFER, RADIESCHEN

ROTE BETE
TANZPILZ, SELLERIE, SALZZWETSCHGE

KÄSEWAGEN
VON UNSEREM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN

SONNENBLUMENKERN - SALZKARAMELL EIS
ORIGINAL BEANS VIRUNGA, BROMBEERE, OXALIS, RUM POPROCKS

PETITS FOURS

KALTE ENTE
BUBBLE GUM EIS
GUGELHUPF MIT MOSCOVADOZUCKER & PECANNÜSSE

8 GANG MENÜ	195,00 €	
7 GANG MENÜ	185,00 €	OHNE AUBERGINE
6 GANG MENÜ	175,00 €	OHNE AUSTERPILZ & AUBERGINE
5 GANG MENÜ	165,00 €	OHNE KÜRBIS, AUSTERPILZ & AUBERGINE

8 GANG WEINMENÜ	150,00 €
7 GANG WEINMENÜ	140,00 €
6 GANG WEINMENÜ	125,00 €
5 GANG WEINMENÜ	100,00 €

IHRE GASTGEBER WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT UND VIEL VERGNÜGEN

PETER BERGER	DAT PHAM	JESSICA DONCASTER	SEBASTIAN SCHUPP
SAKHINUR GAZIEVA	SELINA ROTHFUCHS	SANDRO GRÜNHEID	SIMONE WEBER
MICHAEL KAMMERMEIER	JIMMY LEDEMAZEL		



ALLE PREISE IN EURO UND INKLUSIVE MWST.
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Legende der Allergene und Zusatzstoffe,
sowie vegetarischen und veganen Speisealternativen.

LUNCHMENÜ

KLOSTERBROT & BUTTER, ÖL

AMUSE BOUCHE

LASSEN SIE SICH VON DEM WÖCHENTLICH WECHSELNDEN MENÜ

UNSERES KÜCHENCHEFS MICHAEL KAMMERMEIER

KULINARISCH ÜBERRASCHEN

PETITS FOURS

3 GANG MENÜ 100,00 €
4 GANG MENÜ 125,00 €

3 GANG WEINMENÜ 50,00 €
4 GANG WEINMENÜ 75,00 €

IHRE GASTGEBER WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT UND VIEL VERGNÜGEN

PETER BERGER DAT PHAM JESSICA DONCASTER SEBASTIAN SCHUPP

SAKHINUR GAZIEVA SELINA ROTHFUCHS SANDRO GRÜNHEID SIMONE WEBER

MICHAEL KAMMERMEIER JIMMY LEDEMAZEL



ALLE PREISE IN EURO UND INKLUSIVE MWST.
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Legende der Allergene und Zusatzstoffe,
sowie vegetarischen und veganen Speisealternativen.