

Notre petite Carte en Septembre

Champagner Janisson-Baradon Brut Selection 0,10l	13,00€
Crémant de Loire Blanc brut oder rosé 0,10l	6,40€
Pastis artisanal Le Camarguais 4 cl	7,50€
Alte Brennerei Spritz , Ciane & Cassis mit Weißwein auf Eis 0,20l	8,90€
Portwein LBV 2013 5 cl	8,50€
Sherry Fino „Cuesta“ 5 cl	8,50€
Kir Vin Blanc 0,10l	8,90€
Lillet-Lime auf Eis 0,20l	6,90€
Balis, alkoholfreier Basilikum-Ingwer-Cocktail 0,20l	3,95€
Rinquiquin 0,15l	8,90€
San Bitter alkoholfrei pur auf Eis oder mit Orangensaft 0,20l	5,80€

Les Entrées et Entreplats

handgeschnittenes Gelbflossen-Thunfischtatar (Sashimi Qualität-Langleinenfischerei) mit Thai Ingwer und Currygrauen, Kräuter-Bergamottmayonnaise, "Spezialität des Hauses"	23,00€
Austern aus der Normandie Fines de Claires N°3 mit Schalottenessig und salziger Butter, Schalottenessig, Baguette 7 Stück Austern (davon 1 Stück Gratis)	3,20€ 19,20€
Salat Alte Brennerei mit Ziegenkäse im Engelshaarrest, Herbstpilze und Mango-Maracujavinaigrette	16,00€
Ceviche von Hummerschwanz in Kafir-Limettensud kalt mariniert, Koriander, Kirschtomaten und Ringelbeetesalat (ca. 30 mn. Vorbereitungszeit)	26,50€
Oktopus Tentakel zart gegart und kurz gebraten, knackiger Sellerie-Fenchelsalat, Sishoöl-Wasabidressing, Panangcurryeis	18,50€
Pochierte Foie gras de Canard Terrine à la Brennerei (Enten) und gebratene Entenleberscheibe (Rougié-Frankreich), kleiner Salat, Brioche und Feige	21,50€
+ 1 Glas Loupiac Château du vieux Moulin 2011 5 cl.	25,50€
Weinbergschnecken in der Schale mit Pastis-Knoblauchbutter(6 Stück),Brioche	14,00€

Les Viandes et Poissons

Neeuseeland Lammrücken (Silverfern Farm) mit kretischer Kräuterkruste, Artischockenpüree und Steinpilzen,Trüffelsauce	32,00€
Frische Tagliatelle mit Süßwasser Garnelen und Jakobsmuschel, Champagner/weisser Trüffelsauce, Thai Spargel und Piemont Haselnüsse (Alba) zuzüglich mit kurz gebratenem halbem Hummerschwanz ca. 75g. (ausgelöst)	22,50€ 29,00€
Irisches Rinder-Entrecôte Dry Aged, die hohe Kunst der Fleischveredelung (ca. 280gr., 4 Wochen gereift, wird rosé serviert) mit Kartoffelgratin und Cognac-Spitzmorchelsauce, wilder Broccoli	35,00€
Gegrillter Saiblingsfilet (Aumühle Isartal) mit Kapern-Buttersauce, Vitelotte Blaukartoffelstampf und Pakchoi mit Wildfang Loup de Mer (statt Saibling)	32,00€ 35,00€

Quelques Desserts

<small>Alle unsere Sorbets sowie das Eis sind hausgemacht (Vegan, ohne Geschmacksverstärker, Farbstoffe oder Konservierungsmittel)</small>	
Apfel Tarte Tatin mit Crème fraîche und salziges Butter-Karamell, Karamellkrokant	11,00€
Pavlova mit Mango und Kumquats, Yuzusorbetm Pistaziensponge	11,50€
Kürbiskernöl-Crème brûlée am Tisch flambiert mit Pampelmussorbet und Beeren	9,00€
Crêpe Suzette mit Grand-Marnier am Tisch flambiert, Walderdbeersorbet und Orangenzeste	11,00€
Manjari Schokoladenküchlein (Madagascar Plantage von Valrhona) mit Lavakern und Brombeersorbet	11,00€
Affinierter französischer Käseteller von Fromagerie Tourrette -Maître Affineur (Straßburg-France) mit Salzbutter	13,50€

Menü Dégustation du Chef September

Amuse-bouche du Chef

Vorspeise

Single Malt Whiskey-Krustentierbisque (Talisker-Isle of Skye) | schottischer Kaisergranat | Thunfischtataki | Queller

Zwischengänge

Sepia-Linguine | Heringskaviar | 1/2 Hummerschwanz (ausgelöst) und Jakobsmuschel | Katsuobushi | Hummeröl
oder/und
4 Weinbergschnecken in der Schale | Pastis Knoblauchbutter | petite Brioche
oder/und
Entenlebereis | Karamelarmagnac | Knusperreiskügelchen
oder
Geeiste-Mojitogranité

Hauptspeise

Sous Vide Brust und Keule von der Taube (Frankreich) | Pilze-Fregolaragout mit black Garlic (fermentierter Knoblauch), Tauben-Madeirajus

Desserts

Kürbiskernöl-Crème brûlée am Tisch flambiert mit Kalamansisorbet und Beeren

3 Gänge: Vorspeise/ Hauptgang/ Nachspeise

4 Gänge: Vorspeise/ 1 Zwischengang/ Hauptgang/ Nachspeise

5 Gänge: Vorspeise/ 2 Zwischengänge/Hauptgang/ Nachspeise

Wir bitten um Verständnis, dass bei Änderung des beschriebenen Menus ein Zuschlag von 5,00€ pro Gang berechnet wird
Das Menü wird immer mit einem Dessert serviert

Menü	Sommelier Weinbegleitung passend zu Ihren Gerichten für Sie ausgewählt
3 Gänge 67€	25€ (3 Gläser à 0,1l)
4 Gänge 79€	35€ (4 Gläser à 0,1l)
5 Gänge 91€	44€ (5 Gläser à 0,1l)

unsere Weinkarte können Sie scannen



Unsere Eier kommen von glücklichen Hühnern des Moarhofs in Baierbrunn, der Honig ist hier aus dem Isartal mit Imkerei in Pullach Bergbauern Alpenmilch & fairen Milchpreis für unsere Landwirte Saibling von der Aumühle im Isartal - Egling
Unsere Speisekarte ist auf 100% Recyclingpapier gedruckt

Öffnungszeiten

Di-Sa 18.00-23.00 Uhr (letzte Reservierung 20.30 Uhr)

So 12.30-16.00 Uhr (letzte Reservierung 15.00 Uhr)

Es können alle gängigen Allergene enthalten sein, wir informieren Sie gerne. Aufgrund unserer Arbeitsabläufe kann ein Vorhandensein von Spuren aller Allergene nicht ausgeschlossen werden. Saisonale oder Witterung abhängige Änderungen sind vorbehalten. Alle Preise in Euro inkl. MwSt.