

## Nos apéritifs en Octobre

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€
Rinquinquin 0,15l	8,90€
San Bitter alkoholfrei pur auf Eis oder mit Orangensaft 0,20l	5,80€

## Menü Dégustation Alte Brennerei

Amuse-bouche

### 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

Zitronensorbet mit Haku Vodka aus weißem, japanischem Reis (2 cl.)

### Hauptspeise

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

### Desserts

Safran-Crème brûlée am Tisch flambiert | 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

3 Gänge 67€

4 Gänge 79€

5 Gänge 91€

Sommelier Weinbegleitung passend

zu Ihren Gerichten für Sie ausgewählt

25€ (3 Gläser à 0,1l)

35€ (4 Gläser à 0,1l)

44€ (5 Gläser à 0,1l)

unsere Weinkarte können Sie scannen



## Notre Carte en octobre

### Les Entrées et Entrepats

handgeschnittenes Gelbflossen-Thunfischtatar (Sashimi Qualität-Langleinenfischerei) mit Thai Ingwer und Currygrauen, Kräuter-Yuzumayonnaise, "Spezialität des Hauses"	23,50€
Oktopus Tentakel zart gegart und kurz gebraten, knackiger Sellerie-Fenchelsalat, Sishoöl-Wasabidressing, Panangcurryeis	18,50€
Herbstsalat Alte Brennerei mit Ziegenkäse im Engelshaarnest, marinierte Bete und Meerrettich-Apfeldressing	16,00€
mit gebratenen Steinpilzen (statt Ziegenkäse)	19,00€
Hausgemachte Foie gras de Canard Terrine à la Brennerei (Ente) und gebratene Entenleberscheibe (Rougié-Frankreich), kleiner Salat, Brioche und getrockneten Feige	22,50€
+ 1 Glas Loupiac Château du vieux Moulin 2011 5 cl.	26,50€

---

### Les Viandes et Poissons

Neuseeland Lammrücken (Silverfern Farm) mit kretischer Kräuterkruste, Artischockenpüree und Kräuterseitlingen, Madeira-Trüffelsauce	32,00€
Frische Papardelle mit Süßwasser Garnelen und Jakobsmuschel, Champagner/weisser Trüffelsauce, Grünkohl und Thai Spargel	23,50€
zuzüglich kurz gebratenem halbem Hummerschwanz ca. 75g. (ausgelöst)	+ 6,00€
Irishes Rinder-Entrecôte Dry aged, die hohe Kunst der Fleischveredelung (ca. 270gr., 4 Wochen gereift, wird rosé serviert), Gratin Dauphinois, Morchelsauce und wilder Brocoli	35,00€
Charakteristisch für das Entrecôte ist das deutlich sichtbare Fettauge. Das marmorierte Rib-Eye Steak ist fettdurchwachsener als das Rumpsteak und daher ganz besonders saftig und wird rosé serviert	
49° Saiblingsfilet (Aumühle Isartal-Egling) mit Hanfsamen, Purplecurrysauce, Vitelottekartoffelstampf und Pakchoi, Saiblingskaviar	30,50€

---

### Quelques Desserts

Apfel Tarte Tatin mit Crème fraîche und salziges Butter-Karamell, Karamellkrokant	11,00€
Praliné-Lebkuchenmousse mit Kumquats-Ragout, Tonkabohnensauce und Birne	10,00€
Manjari Schokoladenküchlein (Madagascar Plantage von Valrhona) mit Lavakern und Cassissorbet	11,00€
Safran-Crème brûlée am Tisch flambiert   Kalamansisorbet und Beeren	10,00€
Affinierter französischer Käseteller von <b>Fromagerie Tourrette</b> -Maître Affineur (Straßburg-France) mit Salzbutterm	13,50€

**Weinreise am 29. Oktober mit Moderation! 5-Gänge-Menü inkl. Wein Begleitung (ausgeb.)**

**Best of Meeresfrüchten, Hummer, Austern Variation, Krebse... am 12. November**

**Exklusiver Trüffelabend mit Premium Weinbegleitung 26.11 und 3.12**

**Champagner Verkostung mit raffinierten französischen Tapas und Moderation 10.12**

**Adventsmenü am 6, 13, 20 Dezember (nur Mittags)**

**Weihnachten: Wir haben auch am 23 (nur Abends), 25, 26 geöffnet mit Weihnachtsmenüs**

**Sollte der Ihnen am Tisch servierte Wein geschmeckt haben, können Sie diesen selbstverständlich auch gerne bei uns kaufen.**

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 und wird einmal verwendet und dann entsorgt  
Wir arbeiten zu Ihrem und unserem Schutz nach den strengsten Hygienrichtlinien!

### Öffnungszeiten

**Di-Sa 17.30-21.00 Uhr (letzte Reservierung 19.00 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.