

Nos apéritifs en Juillet

Champagner Janisson-Baradon Brut Selection 0,10l	13,90€
Crémant de Loire brut rosé 0,10l	7,50€
Crémant de Loire Blanc Tête de Cuvée brut 0,10l	8,50€
Pastis artisanal Le Camarguais 4 cl	7,50€
Alte Brennerei Spritz, Rinquinquin mit Crémant auf Eis 0,20l	9,50€
Lillet-Lime auf Eis 0,20l	7,50€
Balis, alkoholfreier Basilikum-Ingwer-Cocktail 0,05l	4,90€
San Bitter alkoholfrei pur auf Eis oder mit Orangensaft 0,20l	5,80€

Notre Carte en Juillet

Les Entrées/ Entreplats-Zwischengänge

handgeschnittenes Gelbflossen-Thunfischtatar (Langleinenfischerei) mit Thai Ingwer und Currygraupen, Kräutermayonnaise und Bonito Cracker, "Spezialität des Hauses"	25,00€
Salat Alte Brennerei mit Pistazien-Ziegenkäse im Engelshaarnest und Estragon-Netzmelone, karamellisierten Lavendel-Tomaten, Maracujadressing	16,00€
Hausgemachte Foie gras de Canard Terrine à la Brennerei (Ente) mit Espelettechili und gebratener Entenleberscheibe (Rougié-Frankreich), kleiner Salat, Brioche/Rhabarber passt perfekt zu einem Glas Süßwein Château du vieux moulin Loupiac 2012 (0,05l)	23,50€
Single Malt Whisky-Krustentierbisque (Talisker-Isle of Skye) mit Garnelen (2 Stück), Jakobsmuschel, Satay-Rouille auf Crouton	18,00€
Ceviche vom Hummerschwanz (ca. 125g.) in Limettensud kalt mariniert (roh, sauer und leicht scharf), gegrillter Mais, Koriander und Pisco-Cocktailschaum	26,50€

Les Viandes et Poissons

Irisch Entrecôte Dry Aged John Stone (28 Tage gereift, ca. 250g) mit Kartoffel-Cremebrûlée, Pilzesauté mit Zucchini, Morchelsauce (wird rosé serviert), Black Garlic	39,00€
Neuseeland Lammrücken mit kretischer Oregano-Himbeerkruste, Trüffelgnocchi und wildem Broccoli, Bordeaux-Trüffelsauce	35,00€
Duett von Kalbeljauloin und Saiblingsfilet (Aumühle im Isartal) mit Ratatouilletarte, Chorizo-Belugalinsen mit Safransauce, Spinatöl	29,50€
Frische Fettuccine mit Champagner/weisser Trüffelsauce, Duett von XL Garnelen/Jakobsmuschel, Artischocken und Zuckererbsen	25,50€
Sepia Linguine mit kurz gebratenem 150-200g halbem Hummerschwanz und Scherenfleisch (ausgelöst), zartem Sous Vide Oktopus, Krebstier-Pernodsauce, Thai Spargel	32,00€

Quelques Desserts et Fromages

Pistazien Crème-Brûlée am Tisch flambiert mit Beeren, Zuckerwatte und Tonkabohneneis	9,00€
Affinierter Käseteller-Dégustation von Maître Affineur Tourette in Strassburg-Frankreich, Salzbutter und Sauerkirschmarmelade	13,50€
kleiner Käseteller	8,50€
Crêpe Suzette mit Grand-Marnier (am Tisch flambiert) und Maracujasorbet, Orangenzeste	13,00€
Apfel Tarte Tatin mit Normandie Crème fraîche und salziges Butter-Karamell, Karamellkrokant und Cidreschaum	12,00€
Sorbetkreation :Lychee-Himbeer-Rosensorbet, Himbeeren und Rosenblütenblätter (1 Kugel)	6,00€

Bitte beachten Sie: die traditionelle französische Küche basiert auf der Verwendung von tierischen Produkten und hat neben Fisch (Meerestiere), Fleisch, glutenhaltigen Zutaten auch Milchprodukte und Eier als Geschmacksträger. **Aufgrund unserer Arbeitsabläufe** kann ein Vorhandensein von **Spuren aller Allergene nicht ausgeschlossen werden**. Es können alle gängigen Allergene enthalten sein, wir informieren Sie gerne. Auf gängige Unverträglichkeiten und Allergien gehen wir gerne ein, bitten Sie jedoch, uns dies bei der Reservierung im voraus mitzuteilen.

Unsere Eier kommen von glücklichen Hühnern des Moarhofs in Baiern, 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, Aqua Monaco Mineralwasser Silenca-Quelle bei Markt Schwaben
Öffnungszeiten Mi.-Sa. 17.30-22.00 Uhr (letzte Reservierung 20.30 Uhr)
et So. 12.00-17.00 Uhr (letzte Reservierung 15.30 Uhr)

Wir möchten Ihnen dank der Technik unseres Coravins jeden Monat erlesene und ausgesuchte Spitzenweine zu Ihren Speisen passend anbieten. Sie können damit Premiumweine glasweise kosten und sich Ihren kleinen Luxus gönnen. Sprechen Sie uns an und probieren Sie!

**Juillet Selection
Santenay Blanc AC 2017**

Domaine Bacheys Legros
100 % Chardonnay

Aus sehr alten Rebstöcken, und im traditionellen burgundischen Stil gekellert.
Schöne Komplexität gepaart mit einem individuellen Charakter

0,1l 12,00€

Le Seigneur d'Aiguilhe 2014

Castillon Côtes de Bordeaux AC 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Derb-erotisch (Moschus, rohes Fleisch, Leder...) mit wilder Würze (Piment, Wacholder, Szechuanpfeffer, Karamell und Schokolade in vollendeter Intensität...). Ein Bordeaux der mit seiner individuellen Stilistik viel Freude bereitet. Sehr samtige Tannine am Gaumen!

0,1l 10,90€

Les Vins Ouverts

Blancs

Viognier IGP Pays d'Oc BIO 2018

Domaine de L'Odalet

Brillante, goldgelbe Farbe. In der Nase harmonische Verbindung von Frucht (Birne und Steinobst) sowie Blüte. Raffinierte Geschmacksnuancen und guter Körper

0,10l 5,90€

0,20l 10,50€

Limoux AC 2018 Château Martinolles

Languedoc/Occitanie 100% Chardonnay, 3 Monate in Barriques

Ein Wein aus den Bergen, vollmundig, dicht, füllig und reif. Eine frische Alternative zu einem Südburgunder

0,1l 6,90€

0,2l 11,90€

Rosé

Château de la Grille rosé 2019 (Loiretal - Frankreich)

Roséwein des Monats - Familie Baudry-Dutour

Dieser Chinon aus 100% Cabernet Franc wurde von Hand geerntet. Seine Reben, die sich auf einem Ton-Kalk-Terroir entwickelt haben, wurden mit Respekt vor dem Terroir kultiviert. Nach einer alkoholischen Gärung von ca. 2 Monaten wurde der Wein in Edelstahltanks auf Hefe unter Rühren ausgebaut. Seine spritzige Nase destilliert Aromen von roten Früchten und Gewürzen. Der Gaumen ist ausgewogen mit dieser Fruchtigkeit, die wir sofort in der Nase wahrnehmen. Absoluter Sommerwein!

0,1l 6,90€

0,2l 11,90€

38,00€ /Flasche

Rouge

Hautes Corbières AC « Celestra » 2016 BIO

Domaine Sainte Croix 100% Grenache Noir

Ein Jahr im Barrique, Biologischer Anbau

Wunderbarer Wein mit beeindruckender Reinheit und voller Frucht

0,1l 9,90€

0,2l 17,90€

unsere Weinkarte können Sie auch scannen (110 Positionen)



Wir bitten Sie auf unserer Terrasse um Rücksichtnahme auf die angrenzenden Hotelzimmer und Einhaltung der Zimmerlautstärke bei Ihrer Unterhaltung (Lärmschutzverordnung ab 22h00). Vielen Dank!
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!