

Nos apéritifs en Août

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, Ciane und Cassis 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 Août

Les Entrées/ Entreplats-Zwischengänge

handgeschnittenes Gelbflossen-Thunfischtatar (Super Sashimi Qualität - Langleinenfischerei) mit Thai Ingwer und Currygrauen, Kräutercreme und Fenchelsalat, "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€
Peru trifft Bayern: Ceviche vom Hummerschwanz (ca. 125g.) in Limettensud kalt mariniert (roh, sauer und leicht scharf), gegrillter Zuckermais und Münchner Quinoa (Bauern Genossenschaft), Minze und Pisco-Cocktailschaum	26,50€

Les Viandes et Poissons

Irisches Entrecôte Dry Aged John Stone (28 Tage gereift, ca. 240g) mit leicht geräucherte Kartoffel-Crèmebrûlée, Shiitake-Steinpilzsauté, Morchelsauce (wird rosé serviert)	39,00€
Neuseeland Lammrücken mit kretischer Oregano-Himbeerkruste, Trüffelgnocchi und wildem Broccoli, Bordeaux-Trüffelsauce	35,00€
Saiblingsfilet (Aumühle im Isartal) mit Ratatouilletarte, Belugalinsen mit Chorizo, Safranschaum	31,00€
Frische Fettuccine mit Champagner/weisser Trüffelsauce, Duett von XL Garnelen/ Jakobsmuschel, Erbsenschoten	25,50€
Sepia Linguine mit kurz gebratenem 150-200g halbem Hummerschwanz und Scherenfleisch (ausgelöst), zart gegarte Oktopus Tentakel, Krebstier-Pernodsauce à la Marseillaise Typisch französisch!	33,00€

Quelques Desserts et Fromages

Nyangbo Schokoladenküchlein (Ghana Plantage) mit Lavakern und Bio-Buttermilch-Ingwersorbet	12,00€
Affinierter Käseteller-Dégustation von Maître Affineur Tourette in Strassburg-Frankreich, Salzbuttermilch und Feigensenf kleiner Käseteller	13,50€
Crêpe Suzette mit Grand-Marnier (am Tisch flambiert) und Kalamansisorbet, Orangenzeste	8,50€
Apfel Tarte Tatin mit Normandie Crème fraîche und salziges Butter-Karamell, Karamellkrokant und Cidreschaum	13,00€
	12,00€

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. **Wir bitten Sie auf unserer Terrasse um Rücksichtnahme auf die angrenzenden Hotelzimmer und Einhaltung der Zimmerlautstärke bei Ihrer Unterhaltung (Lärmschutzverordnung ab 22h30).** Vielen Dank!

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!

AOÛT SELECTION

Santenay Blanc AC 2017 Domaine Bachey Legros
100 % Chardonnay

Aus sehr alten Rebstöcken, und im traditionellen burgundischen Stil gekeltert.
Schöne Komplexität gepaart mit einem individuellen Charakter
0,1l 12,00€

La Chapelle de Potensac 2015 Bordeaux Medoc Familie Delon

Derb-erotisch (Rauch, Kirschfrucht, Brombeere mit etwas Vanille und Gewürzen).
Am Gaumen ist er dicht und besitzt durchaus ein gewisses Format. Präsent, aber reife Tannine begleiten den Abgang. Ein Bordeaux der mit seiner individuellen Stilistik viel Freude bereitet!
0,1l

10,90€

Les Vins Ouverts

Blancs

Touraine Chenonceau AC « Cuvée Silex » 2018

Domaine Thierry Michaud 100% Sauvignon Blanc

Üppig, vollmundig und mineralisch, ein oft prämiertes vollmundiger Sauvignon mit
Eine schöne Mineralität bedingt durch einen, bis zu 30%, hohen Silex-Anteil im Boden
0,10l 6,90€
0,20l 11,50€

Weißburgunder Premium trocken 2018

Weingut Weber Baden

Die Trauben für den Weißer Burgunder Premium trocken entstammen dem ältesten Weinberg des Weingut Weber. Um die Intensität perfekt zu machen, wird der Weißer Burgunder Premium trocken im Barrique vergoren. Daher begeistert die Nase mit einem interessanten Aromenmix aus klassischen Weißburgundernoten wie Limette und Aprikose und typischen Barriquearomen von Vanille. Am Gaumen offenbart der Weißer Burgunder Premium trocken seine ganze Kraft und präsentiert sich sehr dicht und gehaltvoll.
0,1l 6,90€
0,2l 11,90€

Rosé

Sancerre rosé AC 2018 (Loiretal - Frankreich)

Domaine Etienne Daulny

Zart und zurückhaltend in der Nase, umso reicher und kraftvoller im Mund mit einer Fülle von Aromen und eine schöne Länge. Absoluter Sommerwein!
0,1l 7,90€
0,2l 13,90€
49,00€ /Flasche

Rouge

Carignan VDF 2015 BIO

Domaine Sainte Croix 100% Carignan

Eine Rarität aus über 100 Jahre alten Rebstöcken im Jahr 1905 gepflanzt
Ein Wein mit wunderbarer, saftiger Frucht und zarter Mineralität
0,1l 9,90€
0,2l 17,90€

unsere Weinkarte können Sie auch scannen (110 Positionen)



Sie können Ihren Wein zum Essen gerne selbst in unserem Weinkeller aussuchen. Ebenso können Sie den Wein flaschenweise zum Mitnahmepreis erwerben. Gern können Sie auch unser Restaurant für Veranstaltungen exklusiv buchen. Sprechen Sie mit uns!

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)
So. 12.00-17.00 Uhr (letzte Reservierung 15.30 Uhr) Sonntags Bouillabaisse à la Brennerei