

Nos apéritifs en novembre

Champagner Janisson-Baradon Brut Grande Reserve 0,10l 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay, 48 Monate Flaschengärung	13,90€
Crémant de Loire brut rosé 0,10l	7,50€
Crémant de Loire Blanc Tête de Cuvée brut 0,10l 50 % Chardonnay, 50% Chenin blanc, 36-monatige Flaschenreife	8,50€
Pastis artisanal français 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 0,25l	4,90€
San Bitter alkoholfrei pur auf Eis oder mit Orangensaft 0,20l	5,80€

Menü Dégustation Alte Brennerei

Amuse Bouche du Chef

Vorspeise

Krustentierbisque- Single Malt Whiskey (Talisker-Isle of Skye) | Thunfischtataki und Kaisergranat | Queller *a

Zwischengänge

Oktopus Tentakel zart gegart und kurz gebraten | Orangen-Fenchelsalat | Panangcurryeis oder/und

6 Weinbergschnecken in der Schale | Pastis Knoblauchbutter | petite Brioche oder/und

Sepia Linguini mit kurz gebratenem halbem Hummerschwanz (70g.) | Krebstier-Pernodsauce à la Marseillaise | Heringskaviar

Hauptspeise

Brust und Keule von der Taube (Orléans-Frankreich) und gebratener Entenleberscheibe | Herbstpilze-Einkornrisotto (Chiemgau) | Trüffel-Taubenjus | gehobelte Herbsttrüffel

Dessert

Sauerkirsch-CrèmeBrûlée am Tisch flambiert, Sauerkirschorbet, Pistazien Zuckerwate

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 Menüs 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 68€	27€ (3 Gläser à 0,1l)
4 Gänge 89€	35€ (4 Gläser à 0,1l)
5 Gänge 104€	44€ (5 Gläser à 0,1l)

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, Hausbrandt Kaffeebohnen. 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. *a enthält Erdnuß

Notre Carte en novembre

Les Entrées/ Entreplats-Zwischengänge

handgeschnittenes Gelbflossen-Thunfischtatar (Super Sashimi Qualität - Langleinenfischerei) mit Thai Ingwer und Münchner Quinoa, Pisco-Cocktailschaum, "Spezialität des Hauses"	26,00€
Alte Brennerei Wintersalat mit Pistazien-Ziegenkäse im Engelshaarnest und Duett von Roter Bete, Maracujadressing	16,00€
Hausgemachte Foie gras de Canard Terrine à la Brennerei (Ente) und gebratener Entenleberscheibe (Rougié-Frankreich), kleiner Salat, Brioche und Rhabarber	23,50€
passt perfekt zu einem Glas Süsswein Château du vieux moulin Loupiac (0,05l)	4,50€
Apfel-Maronensuppe mit Satay-Garnelen (2 Stück), Espelettechili-Croutons, Leindotteröl (Chiemgau) *a	19,00€

Les Viandes et Poissons

gegrilltes irisches Entrecôte Dry Aged John Stone (28 Tage gereift, ca. 250g) mit Kartoffel-Cremebrûlée, Herbstpilzesauté, Cognac-Morchelsauce	39,00€
<small>Das Entrecôte (franz.: entre = zwischen, côte = Rippe) wird auch Zwischenrippenstück genannt. Es stammt aus dem vorderen Rücken. Charakteristisch für das Entrecôte ist das deutlich sichtbare Fettauge. Das marmorierte Rib-Eye Steak ist fettdurchwachsener als das Rumpsteak und daher ganz besonders saftig</small>	
Duett von irischer Lammkrone und Lammrücken mit kretischer Oregano-Himbeerkruste, Trüffelgnocchi, wildem Broccoli, 12 Stunden-Madeira-Lammjus	35,00€
Atlantik Steinbuttfilet mit Hanfsamen, Chiemgauer-Chorizo-Belugalinsen, glasierter Radicchio Trevisano, Estragon-Kapernbutter	33,00€
Sepia Linguini mit kurz gebratenem halbem Hummerschwanz (ausgelöst ca. 70g.), gegrillte Oktopus Tentakel, Krebstier-Pernodsauce à la Marseillaise Typisch französisch	36,00€
Frische Fettuccine mit Champagner/weisser Trüffelsauce, Garnelen und Jakobsmuschel, Artischocken, Curryschaum	26,00€

Quelques Desserts et Fromages

Affinierter Käseteller-Dégustation von Maître Affineur Tourette in Strassburg-Frankreich, Salzbutter und Cerise Noire	13,50€
kleiner Käseteller	8,50€
Manjari Schokoladenküchlein (Valrhona Madagascar Plantage) mit Lavakern, Andechser Bio-Buttermilch-Ingweweis	12,00€
passt perfekt zu einem Glas Süsswein Rivesaltes Château Lauriga 100% Grenache noir (mit einer leichten oxidative Note durch das besondere Terroir sowie die kurze Reife in der Sonne des Roussillon)0,05l	4,90€
Crêpe Suzette mit Grand-Marnier (am Tisch flambiert), Kalamansisorbet, Orangenzesten	13,00€
Apfel Tarte Tatin mit Normandie Crème fraîche und salziges Butter-Karamell, Karamellkrokant, Cidreschaum	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. *a enthält Erdnuß

Les Vins

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!

Weisswein

Château Béthanie 2015 Jura-France
Coup de cœur du Chef de Cuisine

Arbois Appellation d'Origine Contrôlée. Fruitière Vinicole. Chardonnay, Savagnin Seltener Cuvée aus der Burgunder-Rebe Chardonnay mit der fürs Jura typischen Savagnin. Das Resultat ist ein extravaganter Wein, mit tief goldgelber Farbe. Das üppige Bouquet zeigt Haselnuss, Blütenhonig und einen Hauch exotischer Früchte. Am Gaumen ist der Wein absolut außergewöhnlich, dichte Textur, getrocknete Früchte, satter Schmelz und ein cremiger Trinkfluss treffen auf eine leichte Sherry-Note (oxidativ und trocken) und würzige Kräuter. Ein Charakterwein!

0,1l 8,90€

Rotwein

Bordeaux Château Monbrison 2014 MARGAUX
Cru Bourgeois AC Cabernet Sauvignon, Merlot
Selection du Chef

Klassischer, feinduftiger, sehr typischer Margaux, fruchtiges Bouquet, Brombeeren, schwarze Kirschen, Kandis. Derb-erotisch (Moschus, Leder, Röstaromen). Dichter, kraftvoller Gaumen mit guter Frucht

0,1l 13,50€

Les Vins Ouverts

Blancs

Languedoc La Clape AC « L'unique » 2019
Château Moyau

Bourboulenc, Grenache blanche, Viognier und Rolle mit 6 Monate Faßreife Exotische Früchte, Grapefruit sowie Noten von reifer Aprikose und Mandeln. Am Gaumen intensiv mineralisch, dicht und komplex.

0,1l 8,90€
0,2l 13,90€

Chardonnay OT Reserve 2018

Fink & Kotzian - Niederösterreich 100% Chardonnay Goldgelb mit mächtigen Schlieren, Feuerstein und getrocknete Früchte, nasser Stein; substanzreiche Mundfülle, delikate Säure, Marillen, Apfelkuchen, dickflüssig und saftig zugleich, großartig mineralisch Weinguide Österreich Weiss 2020 5 von 5 Gläsern (Österreichische Spitze)

0,1l 8,90€
0,2l 14,90€

Riesling „von den großen Lagen“ 2019
Weingut Korrel VDP Nahe

Vollmundiger Riesling mit schöner Süffigkeit, verbindet Extraktreichtum und komplexen Duft mit einem Geschmack voller Substanz, ohne dabei seine Leichtigkeit zu verlieren. Gewinner des Riesling-Cup 2018

0,1l 8,90€

Rouge

Chinon Château de la Grille 2017

Loiretval - Baudry-Dutour Cabernet Franc - Coup de cœur du Chef de Cuisine
Die Böden sind stark kalkhaltig und ermöglichen sehr elegante Weine mit tiefer Mineralik, nicht zuletzt dank des hohen Durchschnittsalters der Reben von etwa 35 Jahren.
Die Ernte erfolgt immer von Hand. Nach 12 bis 15 Monate in Fässern wird der Wein in Flaschen, einer Champagner-Flasche aus dem 18. Jahrhundert, abgefüllt.
Tiefes, intensives Granatrot. Duft: fruchtbetontes Bouquet (Beeren).
Geschmack: auch am Gaumen fruchtbetont (Waldbeeren, Kirschen, Brombeeren), mit präsentem, fein strukturiertem Tannin, samtweiches Finale mit schöner Länge und einem Hauch Würze
0,1l 9,70€

Château Campet 2016

Cadillac Côtes de Bordeaux AC
75% Merlot, 25% Cabernet
Ein Wein mit ausgeprägter Persönlichkeit! Wunderschönes Bouquet von reifen Früchten, reife Tannine, saftig am Gaumen
0,1l 6,50€
0,2l 11,90€

La Clape AC « Terres de Pierre » 2011

Château Moyau Languedoc
Mourvèdre, Grenache Noir, Carignan, Syrah
2 Jahre in Barriques ausgebaut
Komplexe und intensive Aromen von Johannisbeere, Himbeere und Lakritz.
Samtliche Tannine verbunden mit einem würzigen und langen Abgang
0,1l 6,50€
0,2l 11,90€
41€ Flasche

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 Weinkarte können Sie auch scannen (110 Positionen)



Wir haben am 23., 25. und 26 Dezember geöffnet

Öffnungszeiten Mi.-Sa. 17.30-23.00 Uhr (letzte Reservierung 20.30 Uhr)
So. 12.00-17.00 Uhr (letzte Reservierung 15.00 Uhr) Sonntags Bouillabaisse à la Brennerei