

## Nos apéritifs en Janvier

Champagner Janisson-Baradon Brut Grande Reserve 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay, 48 Monate Flaschengärung 0,10l	13,90€
Rosé Extra Brut Franciacorta Spumante 0,10l	10,50€
Noilly Prat Original French Vermouth 0,05l	7,50€
Pastis artisanal français Pontarlier Anis 4 cl	7,50€
Alte Brennerei Spritz, Ciane und Cassis mit Crémant auf Eis 0,20l	9,50€
Lillet-Lime auf Eis 0,05l	7,50€
Balis, alkoholfreier Basilikum-Ingwer-Cocktail oder Cranberry-Rosmarin-Cocktail 0,25l	5,90€
San Bitter alkoholfrei pur auf Eis oder mit Orangensaft 0,20l	5,80€

---

## Menü Parcours Culinaire Alte Brennerei

### Amuse Bouche du Chef

#### Vorspeise

Tataki von Thunfischfilet (Wildfang) mit Limetten-Sesammarinade | Gemüse-Papayasalat  
oder

Gebratene Jakobsmuscheln-XL Garnele | Ingwer-Karottenpüree | Butterlauch,  
Buchweizenkrokant

#### Zwischengänge

Oktopus Tentakel zart gegart und kurz gebraten | Curry-Fenchelsalat | Sojadressing |  
Espelette-Aioli

oder

Schnecken in der Schale mit Pastis-Knoblauchbutter (4 Stück) | Brioche

#### Hauptspeise

Gegrilltes Hirschrücken-Medaillon | Pastinaken-Topinamburgratin | Porto-Trüffelsauce  
und Lauch-Kräuterseitlingen | Voatsiperiferypfeffer

oder

Filet von Skrei (Winter Edel-Kabeljau) | Safran-Indochinesauce (leicht scharf) | Gemüse-  
Tatin | wilder Broccoli

#### Dessert

Windbeutel | Tonkabohnen-Vanille Creme | Griotines-Wildsauerkirschen

Bitterschokoladensauce und Mandeln

Bitte haben Sie Verständnis, dass die einzelnen Gänge des Menüs nicht durch andere Gerichte aus  
unserer Speisekarte austauschbar sind. Gerne können Sie einzelne Gerichte des Menüs auch à la Carte  
bestellen

3 Gänge: Vorspeise/ Hauptgang/ Nachspeise

4 Gänge: Vorspeise/ 1 Zwischengang/ Hauptgang/ Nachspeise

5 Gänge: Vorspeise/ 2 Zwischengänge/Hauptgang/ Nachspeise

---

<b>Menü</b>	<b>Sommelier Weinbegleitung passend zu Ihren Gerichten für Sie ausgewählt</b>
3 Gänge 79,00€	35,00€ (3 Gläser à 0,1l)
4 Gänge 99,00€	45,00€ (4 Gläser à 0,1l)
5 Gänge 117,00€	55,00€ (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.

## À La Carte

Unsere "à la Carte Gerichte" servieren wir Gruppen bis maximal 5 Personen. Für einen harmonischen Ablauf am Abend bieten wir unseren Gästen ab 6 Personen das mehrgängige Parcours Culinaire Menü. Wir bitten um Ihr Verständnis.

### Les Entrées

Hausgemachte Sous Vide Entenleber Terrine à la Brennerei und gebratener Entenleberscheibe (Rougié-Frankreich), Birne und Brioche	27,00€
passt perfekt zu einem Glas Süsswein Monbazillac Süd Frankreich (0,05l)	5,50€
Oktopus Tentakel zart gegart und kurz gebraten, Curry-Fenchelsalat, Sojadressing und Espelette-Aioli	26,00€
Alte Brennerei Ziegenkäsetörtchen mit Herbstsalat und Sous Vide Rote Bete, Dijon-Senfdressing	22,00€
Tataki von Thunfischfilet (Wildfang) mit Limetten-Sesammarinade, Gemüse-Papayasalat, Koriander	27,00€

### Les Viandes et Poissons

„Promenade en Mer“ mit kurz gebratenem halber Langustenschwanz (ausgelöst-ca.130g), Sous Vide Oktopus, Sepia Linguini mit Krebstier-Pernodsauce à la Marseillaise	43,50€
Filet von Skrei (Winter Edel-Kabeljau), Safran-Indochinesauce (leicht scharf), Gemüse-Tatin und wilder Brocoli	43,00€
Brust und Keule vom Stubenküke, gebratene Entenleber, Stampf aus französischer Blaukartoffel und Geflügeljus mit Wintergewürzen	43,00€

### Quelques Desserts et Fromages

Arabicakaffee-Crème brûlée am Tisch flambiert, Pistazien-Zuckerwatte und Kalamansisorbet	12,00€
Windbeutel mit Tonkabohnen-Vanille Creme mit Griotines-Wildsauerkirschen, Bitterschokoladensauce und Mandeln	13,00€
Apfel Tarte Tatin mit Normandie Crème fraîche und salziges Butter-Karamell, Karamellkrokant, Cidreschaum	13,00€
Affinierter Rohmilchkäseteller - Fromagerie Maître Tourette in Straßburg-Frankreich, Salzbutter und Feigensenf, Sauerteig Baguette kleiner Käseteller	13,00€

Öffnungszeiten **Mi.-Sa. 18.00-23.00 Uhr** (letzte Reservierung 20.30 Uhr)

**So. 12.00-17.00 Uhr** (letzte Reservierung 14.30 Uhr)

Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer. Wir akzeptieren folgende Karten:



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.

## Les vins ouverts

### **Vin Jaune Jura, Domaine de Savagny 2015**

#### **Coup de cœur du Chef de Cuisine**

Côtes du Jura Appellation d'Origine Contrôlée. 100% Savagnin  
Seltener Cuvée aus der Jura. Das Resultat ist ein extravaganter Wein, mit tief goldgelber  
Farbe. Das üppige Bouquet zeigt Haselnuss, Blütenhonig, Curry 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. Sehr sehr lang. Ein  
Charakterwein!  
0,1l 11,50€

### **Santenay Blanc AC 2020**

#### **Domaine Bachey Legros 100 % Chardonnay**

#### **Coup de cœur du Chef de Cuisine**

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

### **Château Le Pin Beausoleil 2016**

#### **Bordeaux supérieur**

Château Le Pin Beausoleil Bordeaux Superieur ist der Erstwein des Château Le Pin  
Beausoleil. Es zeigt sich ein beeindruckend extraktreicher Körper mit einem stabilen  
Tanningerüst. Seine Vorgängerjahre zeigen: Weingenießer werden an diesem Wein durch  
seine gute Lagerfähigkeit lange Freude haben. Noch ein echter Geheimtipp! Schonendes  
und umweltnahes Arbeiten im Weinberg und sorgfältiger Umgang im Keller mit moderner  
Technik und traditionellem Wissen haben das Ziel ausgeglichene, harmonische Weine zu  
produzieren. Cuvée aus 60% Merlot, 20% Cabernet Franc, 17% Cabernet Sauvignon und  
3% Malbec. Enorme rote Johannisbeere, dazu Herbstlaub und schwarzer Pfeffer, am  
Gaumen dann mit enormer Frische, eingefasst von warmen Nussaromen.  
0,1l 12,90€

### **Ausgesuchte Weinraritäten (Flasche)**

#### **Hermitage Blanche Selection 2017 Domaine JL Chave**

Die Familie Chave erzeugt bereits seit sechshundert Jahren Hermitage und zählt  
zweifelsohne zu den besten Weinproduzenten der Welt. Die Weine der jetzigen  
Generation, Vater Gerard und Sohn Jean Louis, sind Kultweine erster Güte, ungemein rar  
und schwer zu finden. Was für eine Nase! Mango, Orangenschale, reifer Pflirsich, Lakritz,  
Vanille und Honig und etwas getrocknete Feigen. Am Gaumen sehr opulent, aber trotzdem  
gute Säure mit vollem Körper. Spektrum am Gaumen reicht von gelber Frucht (Quitte,  
Aprikose, reifer Pflirsich) bis zu Feigen, Zeder und Honig  
99€

#### **Chassagne Montrachet Les Caillerets 1<sup>er</sup> cru 2018 Bourgogne 100% Chardonnay**

#### **Domaine Jean Marc Pillot**

Klares Goldgelb im Glas, in der Nase Holz und Vanille, etwas Mandarine und Birne, am  
Gaumen rauchig, sehr cremig, fein und elegant, mineralisch und Zitrone im langen Abgang  
139€

### **Cos d'Estournel 2014 2e cru classé - Bordeaux - Saint-Estèphe**

2014 ist ein später Jahrgang mit einem aussergewöhnlichen Indianersommer, der sich von den letzten Tagen des August bis November hinzog und der Mannschaft des Château Cos d'Estournel erlaubte, die Ernte des Cabernet Sauvignon und des Cabernet Franc unter den besten Bedingungen einzuholen, das heisst mit perfektem Reifegrad. In der Nase entwickelt Cos d'Estournel 2014 ein komplexes Duftbouquet, dominiert von delikaten würzigen Noten (sein Markenzeichen), Zimt und Safran. Der Wein verströmt auch einen Hauch von Zigarrenschachtel und schwarzen Früchten. Im Mund ist der Angriff dynamisch mit einer samtigen Mitte, reichhaltig ohne Schwere aber ganz im Gegenteil, mit einer aromatischen Frische. Der Wein hat Kraft und die Tanninstruktur ragt durch seine unangefochten seidige Eleganz. Die Aromen zeigen sich nach und nach, Zeichen einer grossen Tiefe. Das Finale mit sehr intensiven Aromen, ist strukturiert und sehr lang und ergänzt die Sensation des Cabernet. Ein Wein mit bezaubernder Qualität (das ist er wirklich) elegant und dicht. Grossartiger Saint-Estephe ! 19/20 Gabriel – 94 R.

Parker  
299€

### **Pommard Grand Clos des Epenots 1<sup>er</sup> cru 2004 Domaine de Courcel**

Die 4,82 Hektar 1er Cru Monopole-Lage „Grand Clos des Épenots“ ist im Eigentum der Domaine De Courcel, die insgesamt 9 Hektar Weinberge in Pommard, seit über 400 Jahren, besitzt. In 1996 übernahm der talentierte Yves Confuron (Domaine Confuron-Cotéidot, Vosne Romanée) die Leitung der Domaine de Courcel, seitdem erreichen die Pommard der Domaine eine magische Dimension. Diese renommierte 1er Cru Parzelle befindet sich im nördlichen Teil von Pommard, auf tiefen Lehmböden, bepflanzt mit 60 bis 75 Jahre alten Pinot Noir Reben. Die Ernte erfolgt manuell in kleinen Kästen, die Trauben werden per Hand auf dem Rütteltisch sortiert und unentrappt (vendange entière) für 2 Woche eingemaischt. Die alkoholische Gärung ist spontan, Ausbau ohne Abstich bis zu 24 Monate in Barriques - 20% neu. Ungeschönt und unfiltriert abgefüllt. Tolle Nase von reifen Trauben, die nach Mara-Kirsche und Pflaume riecht, ergänzt durch Noten von Gewürzen und Lakritze. Am Gaumen zeichnet sich der Wein durch ein üppiges und sehr umhülltes Tannin mit einer präzisen Säure aus, die für einen als sonnig geltenden Jahrgang eine ziemlich überzeugende Balance bildet. Es ist ein strukturierter Pommard mit einer intensiven und frischen Textur, mit einem komplexen und dynamischen Abgang von fruchtigen Noten und Havanna-Tabak.

139€

### **Digestifs Alte Brennerei**

<b>Calvados Réserve Famille Dupont – Normandie (5 Jahre im Faß)</b>	2 cl	11,50 €
<b>Armagnac Prince de Gascogne 199</b>	2 cl	11,50 €
<b>Marillenbrand oder Mirabellen Lantenhammer</b> Schliersee-Bayern	2cl	13,50 €
<b>Chartreuse jaune</b> (gelb), würzig, süss, und leichter als der grüne	4cl	7,50€
<b>Ziegler Alte Zwetschgenbrand</b> (oder Wald Himbeereen )im Holzfass gereift	2cl	14,50€
<b>Cognac XO l'Heraud</b> Charente France	2cl	13,50€
<b>Edel-Birnenbrand aus Olivet France, Selection du Chef</b>	2 cl	11,50 €



Unsere Weinkarte können Sie auch scannen (90 Positionen)

ab sofort jeden Sonntag Mittag für Sie:  
**Original Bouillabaisse - Gaumenschmaus vom Meer (48,50€ inklusive 0,1l Weisswein)**  
**Surf & Turf à la Brennerei, gegrillter halber Hummerschwanz mit Angus Rinderfiletspitze, Venerereis,**  
**Pernod-Knoblauchbutter und frisches saisonales Gemüse (49€ p.P.)**  
So. 12.00-17.00 Uhr (letzte Reservierung 14.30 Uhr)

**Mittwoch-Donnerstag 3 Gänge Vorabendmenü inkl. 1 Glas Crémant Rosé 66€**  
und nicht zu vergessen: Sie können unsere Weine flaschenweise zum Mitnahmepreis erwerben