

Wir begrüßen Sie mit ...

Hausgebackenes Sauerteigbrot
Aufgeschlagene Butter
Amuse-Bouche

Vorweg

Ungestopfte Gänseleber
Himbeeren / Brioche
€ 19

Zwischendurch

Krustentier - Bisque
Tomate / Basilikum / Garnele
€ 24

Hauptgericht

Zwiebelrostbraten „VH“
Pastettener Rinderfilet / Allerlei Zwiebel
Kartoffelkrapfen / Gemüse
€ 42

Dessert

Kokos Crème brûlée
Vanille Crumble / Passionsfruchtsorbet
€ 15

Käsevariation vom Tölzer Kasladen
Hausgemachtes Chutney / Früchtebrot
€ 19

Vegetarisches Menü

Caprese „VH“
Tomate / Basilikum / Büffelmozzarella
€ 17

Kräuter - Maultaschen
Zucchini / Ingwer
€ 21

Venere Reis
Vadouvan / Thai-Spargel / Wiesenkräuter
€ 21

Gnocchi
Blumenkohl / Liebstöckel
€ 24

Marille
Rosmarin / Weiße Schokolade
€ 18

5 Gänge € 89

4 Gänge (ohne Venere Reis) € 70

Verehrte Gäste,

unsere Menüs sind mit Bedacht von Tobi & Fabio kreiert.
Bitte haben Sie Verständnis, dass wir keine Änderungen
vornehmen können.

Gerne können Sie die einzelnen Gerichte
„à la carte“ auswählen.

Vin Hommage

Gourmet - Menu

Hausgebackenes Sauerteigbrot

Aufgeschlagene Butter

Amuse-Bouche

Kalbstatar

Tomate / Basilikum / Büffelmozzarella

€ 22

Garnelen - Maultaschen

Sepia / Zucchini / Ingwer

€ 27

Fjordforelle

Venere Reis / Vadouvan / Thai-Spargel

€ 36

Maishähnchen

Gnocchi / Chorizo / Blumenkohl / Liebstöckel

€ 36

Marille

Rosmarin / Weiße Schokolade

€ 18

oder

Käsevariation vom Tölzer Kasladen / Chutney

5 Gänge € 109

4 Gänge (Auswahl Forelle oder Maishähnchen) € 88

Bitte erfragen Sie Allergene bei unserem Serviceteam und teilen Sie uns Unverträglichkeiten jederzeit gerne mit.