



SPEISEKARTE

STELLEN SIE SICH IHR EIGENES GENUSSMENÜ ZUSAMMEN

3 GANG MENÜ

VORSPEISE | HAUPTGANG | DESSERT

PRO PERSON 59

4 GANG MENÜ

VORSPEISE | ZWISCHENGERICHT | HAUPTGANG | DESSERT

PRO PERSON 69

MENÜ

CHÂTEAU BRIAND IM MENÜ AB 2 PERSONEN - AUFPREIS 20 € PRO PERSON

ROASTBEEF DRY AGE IM MENÜ - AUFPREIS 10 € PRO PERSON

APERÖ

BROTZEITBRETTL

PARMESAN | PARMASCHINKEN | OLIVEN

17

SARDINEN

ZITRONENMAJO | WEISSBROT

12

PARMASCHINKEN

24 MONATE GEREIFT

11

OLIVEN

7

VORSPERSEN

WILDFANGGARNELEN

KRÄUTERSUD | AIOLI | RÖSTBROT

19

RINDERCARPACCIO

SOJALACK | RUCCOLA | PARMESAN

18

ALPENKÖNIGBOWL

*BLATTSALAT | KRESSE | GEGRILLTES GEMÜSE |
QUINOA | RADIESCHEN | WALNÜSSE | SAATEN*

*WAHLWEISE MIT FEIGENSENF- ODER PASSIONSFRUCHT-
BALSAMICODRESSING*

13

+ WILDFANGGARNELEN	10
+ FILETSPITZEN	8
+ PFIFFERLINGE	6

BEILAGENSALAT

BLATTSALAT | FEIGENSENFDRESSING | CROUTONS | SAATEN

5

ZWISCHENGERICHTE

PIFFERLINGSCHAUMSUPPE

9

SPINAT-RICOTTA-RAVIOLI

BEURRE BLANC | PASTINAKE | SHIMEJI

16

KAMMMUSCHEL

BEURRE BLANC | BLUMENKOHL | PUMPERNICKEL

19

SPAGHETTINI

HUMMERBISQUE | FENCHEL | NORDSEEKRABBen

19

ALS HAUPTGANG 25

HAUPTGERICHTE

CHÂTEAU BRIAND 600g

ab 2 Personen | pro Person 50

ROASTBEEF DRY AGE 300g

45

UNSERE BEILAGEN DAZU:

*SAUCE BERNAISE | KALBSJUS |
DAUPHINE-KARTOFFELN oder FRENCH-FRIES |
GETRÜFFELTER BLATTSPINAT | PETERSILIENWURZELCREME*

STEAK & FRIES

*ENTRECÔTE | KALBSJUS | FRIES | SHIITAKE | ZITRONEN-
INGWERMAJO*

40

FILETSPITZEN

PORTWEINJUS | TAGLIARINI | PFIFFERLINGE

34

SCHOLLENFILET

BEURRE BLANC | RISOTTO | SPITZPAPRIKA

30

GEMÜSE-THAI-CURRY

BASMATI REIS | SHITAKE | CASHEW

18

DESSERTS

AFFOGATO

VANILLEEIS | ESPRESSO

6

HAUSGEMACHT

EIS & SORBET

VANILLE | SCHOKOLADE | APRIKOSE | MARACUJA

3 pro Kugel

SCHOKOLADENBROWNIE

KIRSCHEN | KAFFEE

14

TARTE AU CITRON

CASSIS | JOGHURT

14

6, 12 & 20 MONATE GEREIFT

ALLGÄUER BERGKÄSE

FEIGENSENF | DINKELVOLLKORNBROT

15