

DEGUSTATIONS-MENÜ

Kalbstatar

Champignons, Liebstöckelcreme, Sonnenblumenkerne 13,00

Lauwarmer Fjordlachs

Quinoa, Gurke, Buttermilch, Dillpollen 14,00

Gebackener grüner Spargel

Korianderkruste, Mango, Miso-Mayonaise 12,00

Jabobsmuschel und Schweinebauch

auf Balinesische Art 15,00

Rehrücken aus dem Bayerischen Wald

getrüffelter Spitzkohl, Champagner-Graupen, Holunderbeeren 29,00

Rohmilchkäse

Rhabarberchutney 9,50

Rübli 2019

Karotte, Haselnuss, Passionsfrucht 9,50

Degustations-Menü

7 Gänge 79,00

4 Gänge 59,00

Unsere Öffnungszeiten

Dienstags bis Samstag 18:00 Uhr

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

DAS 79° MENÜ

Carpaccio vom jungen Kohlrabi

Ziegenfrischkäse, Salatspitzen und Croutons 11,00

Gebackener grüner Spargel

Korianderkruste, Mango und Miso-Mayonaise 12,00

Kalbsfilet oder Fisch des Tages

Navigeser Stangenspargel, neue Kartoffeln, Zitronen-Hollandaise 27,00

Vanille-Topfenknödel

Rhabarber-Ingwer Süppchen 9,50

VEGETARISCH

Fazzoletti

Junge Erbsen, Spargel, Nussbutterschaum 17,00

Das 79° Menü

4 Gänge 53,00

3 Gänge 43,00

Das Vegetarische Menü

4 Gänge 47,00

3 Gänge 37,00