



### Abendkarte

(MI - SA 17:30 Uhr - 21:00 Uhr)

#### Vorspeisen

Ammerseer Fischsuppe 15

Gebackene Feigen/ Ziegenkäse/ Babyleaf 12

Waldgruß/ Windbeutel gefüllt/ Krause Glucke/ Pfifferling/ Steinpilz 13

Saiblings Tartar (Fischerei am Metzgerhof)/ gebackene Rübe/ Stangensellerie 15

Hot Wings vom Blumenkohl/ Chilli/ Hummus/ Limette 12

Porchetta/ eingelegte Pilze/ Ruccola/ Parmesan 15

#### Hauptspeisen

Lamm/ SonnenHummus/ Zitronengel/ Grillgemüse 32

Hausgemachte Pasta/ Wildragout/ Steinpilz 26

Gebackener Sellerie/ Limettenmayonaise/ asiatische Tomate 26

Confierter Saibling ( Fischerei am Metzgerhof)/ Fregola Sarda/ Karotte/ Dashi/ Mais/ Zwiebel 27

Boeuf au Fondant/ Röstkartoffeln/ Karamell/ Backpflaume/ Blumenkohl 27

Herbstsalat/ Waldpilze/ geröstete Brotsocken 22

#### Dessert

ApfelSellerie Tarte/ Karamell/ Fleur du Sel/ hausgemachtes Eis 12

Karamellisierte Feige/ JoghurtHonigEis/ Honeycomb 12

Käsevariation/ hausgemachtes Brot/ Fruchtsenf/ VogelbeerRagout 12

\*

Aperitif:

Weinempfehlung:

Chianti Lamole BIO, 2018, Toscana, Italien

1/4 12,50 Flasche 37

Zum Wein:

Eatery Genussteller 14

Hummusteller 10

---

Special: Sonntags Überraschungsmenü ( 3 Gänge ) 39,00 € p.P.  
ab 13 Uhr nur solange der Vorrat reicht.