

Menü

Extravagant 5 Gang

Buchbar ab 12 Personen

Vorspeisen

Hummercremesuppe mit in Knoblauch gebratener Riesengarnele und getrüffelten Croutons

Mittelgang

Duett vom Saibling und der Forelle aus der Fischzucht Ertl „Am Zillerhof“, glasig gebraten – arrangiert auf einem Friesseesalatnest mit Orangenfilets und Orangen-Champagner Wolke

Mittelgang

Tartar vom Kalbsfilet auf gerösteten hausgemachten Tomaten Ciabatte an Rotwein Charlotten Reduktion

Hauptspeise

Bayerisches Ochsenfilet dry Age – medium gebrachten an sautierten Pfifferlingen, Gemüse der Saison und hausgemachtes Kartoffelgratin

Dessert

Auswahl von Erdbeersorbet mit einer Crème brûlée und Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und frischen Früchten garniert

66,90 EUR

Pro Person, zzgl. 19% MwSt. bis 30.06.2020

Pro Person, zzgl. 5 % MwSt. ab 01.07.2020

Pro Person, zzgl. 7 % MwSt. ab 01.01.2021