

Bistro MO

Vorspeisen – Starters

Tatar vom heimischen Bio-Rind

mit Mesclun-Salat und Sauce Remoulade

Tatar of organic Bavarian beef, Mesclun salad, Sauce Remoulade

€19

Salade Nicoise

mit Oliven, roten Zwiebeln, Thunfisch, Ei, Kartoffeln und Keniabohnen

Nicoise Salad, olives, red onions, tuna, boiled egg, potatoes, green beans

€16

Carpaccio von bretonischem Seeteufel und Wildlachs

in Limetten-Vinaigrette mit Fleur de Sel

Carpaccio of Brittany monkfish and wild salmon, lime vinaigrette, fleur de sel

€16

Velouté von Madras-Curry „Oriental“

mit Kokos und Riesengarnele

Velouté of Madras curry “Oriental“, coconut, tiger prawn

€10

Spicy Tom Yaam Goong Suppe

mit Garnelen

Spicy Tom Yaam Goong soup, prawns

€ 12

Pasta

Spaghetti, Rigatoni oder Tagliatelle

Spaghetti, Rigatoni or Tagliatelle

Bolognese €18

Kalbsfleisch, Olivetti-Tomaten, Basilikum

Veal, Olivetti tomatoes, basil

Italia €22

Rucola, Tomaten, Oliven und Parmaschinken

Rocket salad, Olivetti tomatoes, Parma ham

Sommer €26

Grüner Spargel, Pfifferlinge und Riesengarnelen

Green asparagus, chanterelles, tiger prawns

Basilikumrisotto

mit konfierten Olivetti-Tomaten

Basil risotto, stewed Olivetti tomatoes

€15

Frühlingsröllchen

mit thailändischem Gemüse auf Glasnudelsalat und Koriander

Spring rolls, Thai-style vegetables, glass noodle salad, coriander

€ 14

Hauptgänge – Main Courses

Filet vom schottischen Bio-Lachs

auf jungem Spinat mit Kartoffelmousseline und Champagnersauce
Filet of organic Scottish salmon, young spinach, potato mousseline, champagne sauce
€21

Grünes Thai-Curry

mit Hühnchenbrust, Garnelen, Kokosmilch und Basmatireis
Green Thai curry, chicken breast, prawns, coconut milk, Basmati rice
€ 26

Gegrillte Lammkoteletts

auf Ratatouille mit Artischocken und cremiger Rosmarinpolenta
Roast lamb chops, ratatouille, artichokes, creamy rosemary polenta
€22

Entrecôte vom Allgäuer Weiderind

auf Bohnencassoulet mit kleinem Kartoffelauflauf und Trüffeljus
Entrecôte of Alpine grassland beef, bean cassoulet, potato gratin, truffle jus
€26

Desserts

Mousse von zweierlei Toblerone

mit eingelegtem Rhabarber
Duo of Toblerone mousse, pickled rhubarb
€13

Crème Brûlée

mit Tahiti-Vanille und Aprikosenragoût
Crème Brûlée, Tahiti vanilla, apricot ragout
€13

Variation von der Thaimango

Espuma, Tatar, Mango-Chilisorbet
Variations of Thai mango – foam, tatar, mango and chilli sorbet
€13

Selection von hausgemachten Sorbets

mit Erdbeer-Minzsalat
Variation of home-made sorbets, strawberry and mint salad
€12

Rohmilchkäse-Auswahl vom Tölzer Kasladen

mit hausgemachten Chutneys
Selection of cheeses from the “Tölzer Kasladen” cheese shop, home-made chutneys
€13