



VERANSTALTUNGSMENÜS BANQUETING MENUS

Veranstaltungsmenüs Mittag Menus Lunch

Gerne dürfen Sie sich aus folgenden Vorschlägen unseres Küchenchefs Ihre eigene Menüfolge individuell zusammenstellen.

2-Gang □ 49,50

3-Gang □ 59,50

4-Gang □ 69,50

Please feel free to create your own menu from the following suggestions by our Executive Chef.

2-course EUR 49,50

3-course EUR 59,50

4-course EUR 69,50



VERANSTALTUNGSMENÜS BANQUETING MENUS

Vorspeisen

- Tatar von Gelbflossen-Thunfisch und Avocado mit Sesam-Curryöl
- Carpaccio vom Chiemgauer Weiderind mit Rucola und Parmesanspänen
- Gemischte Blattsalate mit mediterranem Gemüse
- Törtchen von Büffelmozzarella und Olivettitomate mit sizilianischem Olivenöl und altem Balsamico
- Gebratene Riesengarnelen mit braisiertem Fenchel im Safran-Tomatenfond
- Vitello Tonnato mit Thunfischcrème und toskanischen Kapern

Zwischengänge

- Basilikumrisotto mit gebratenen Riesengarnelen
- Tagliolini mit weißem Trüffelschaum und Kaninchenrücken

Suppen

- Perlhuhnnessenz mit Topfenockerl und Estragon
- Geeistes Gurken-Minzsüppchen mit hausgebeiztem Saibling
- Grünes Spargelschaumsuppe mit pochierten Wachteleiern

Starters

- Tatar of yellow-fin tuna with avocado and sesame curry oil
- Carpaccio of chiemgau beef with rucola and Parmesan shavings
- Mixed greens with Mediterranean vegetables
- Tartlet of buffalo mozzarella and Olivetti tomato with Sicilian olive oil and old balsamico
- Grilled king prawns with braised fennel in saffron tomato stock
- Vitello Tonnato with tuna cream and Toscan capers

Intermediates

- Basil risotto with baked prawns
- Tagliolini with white truffle foam and saddle of rabbit

Soups

- Essence of guinea fowl with curd dumplings and tarragon
- Iced cucumber and mint soup with house marinated char
- Green asparagus velouté with poached quail eggs



VERANSTALTUNGSMENÜS BANQUETING MENUS

Hauptgänge

- Krosse Dorade Royale auf Peperonata mit Gnocchi und Thymiannage
- Filet vom bayrischen Saibling auf Kartoffelmousseline und jungem Spinat
- Tranche vom Kabeljau auf Rote-Bete-Kartoffelstampf und Moutarde de Meaux-Senfsauce
- Lackierte Entenbrust auf asiatischem Gemüse mit Sesamschupfnudeln und Sojaglace
- Medallion vom Kalbsrücken auf Blumenkohl-Schnittlauchpüree und Trüffeljus
- Filet vom schwäbisch-hallischem Jungschwein auf Kerbelpapardelle und gebratenen Pilzen

Dessert

- Quarkmousse im Baumkuchenmantel mit Orangeneis
- Grand Marniertörtchen mit Joghurteis und eingelegten Kumquats
- Riegel von Michel Cluizel-Schokolade mit Tabakeis
- Apfeltarte mit Mandelbiscuit und Amarettoeis
- Wallnussparfait mit Champagneraufguss
- Knusperschnitte mit Nougat auf Blaubeerragout

Bitte sehen Sie für ein 3-Gang-Menü 60 Minuten vor.

Main Course

- Crispy dorade royale on peperonata with gnocchi and thyme
- Filet of Bavarian char on potato mousseline and young spinach
- Slice of cod on beetroot and mashed potatoes with moutarde de meaux mustard sauce
- Lacquered duck breast on Asian vegetables with sesame schupfnoodles and soy glaze
- Medallion of roasted calf on cauliflower chive puree and truffle jus
- Filet of Swabish Hallesian piglet on chervel papardelle with grilled mushrooms

Desserts

- Quark mousse in baumkuchen coat with orange ice cream
- Grand Marnier tartlet with yoghurt ice cream and pickled cumquats
- Bar of Michel Cluizel chocolate with tobacco ice cream
- Apple cake with almond biscuit and amaretto ice cream
- Walnut parfait with champagne infusion
- Crispy slice with nougat on blueberry ragout

Please allow 60 minutes for the three-course menu.



VERANSTALTUNGSMENÜS BANQUETING MENUS

Veranstaltungsmenüs Abend Menus Dinner

Gerne dürfen Sie sich aus folgenden Vorschlägen unseres Küchenchefs Ihre eigene Menüfolge individuell zusammenstellen.

3-Gang □ 69,00

4-Gang □ 79,00

5-Gang □ 89,00

Please feel free to create your own menu from the following suggestions by our Executive Chef.

3-course EUR 69

4-course EUR 79

5-course EUR 89



VERANSTALTUNGSMENÜS BANQUETING MENUS

Vorspeisen

- Carpaccio von Seeteufel und Wildlachs in Limonen-Koriandervinaigrette
- Triologie von der Wachtel mit kleinem Salat und Trüffelremoulade
- Salat vom Atlantikhummer auf Basilikum Crème fraîche mit Orangenaromen
- Gemischte Blattsalate mit Wiesenkräutern und gebratenen Riesengarnelen
- Carpaccio von Oktopus und Ofentomaten mit Kapervinaigrette
- Salat mit glasierter Wachtelroulade und grünem Spargel
- Wan Tan von der Münchner Leberwurst auf Kartoffelmousseline und Trüffeljus

Zwischengänge

- Medaillon vom Seeteufel auf Safranrisotto mit confierten Tomaten
- Krabben Wan-Tan auf Thaim Gemüse und Zitronengras
- Gebackener Linseneintopf auf Rote Bete mit Himbeeressig und Sprossen
- Cassoulet vom Schwarzfederhuhn mit Pilzen, kleinen Gemüsen und Trüffeljus

Starters

- Carpaccio of monkfish and wild salmon in lemon-coriander vinaigrette
- Trilogy of quail with small salad and truffle remoulade
- Salad of Atlantic lobster on basil creme fraiche and orange aroma
- Mixed leaf salad with field herbs and fried king prawns
- Octopus Carpaccio and oven tomatoes with caper vinaigrette
- Salad with glazed quail roulade and green asparagus
- Wonton of Munich liver sausage with potato mousseline and truffle jus

Intermediates

- Medallion of monkfish with confitted tomato sauce and saffron risotto with confitted tomatoes
- Crab wonton on Thai vegetables and lemongrass
- Baked lentil stew on beetroot with raspberry vinegar and scions
- Cassoulet of Burgundy chicken with mushrooms, small vegetables and truffle jus



VERANSTALTUNGSMENÜS BANQUETING MENUS

Suppen

- Essenz von sizilianischen Tomaten mit Garnelen
- Lauchschaumsüppchen mit hausgebeiztem Lachs
- Kokos-Curryvelouté mit Jacobsmuschel und Koriander
- Steinpilzcremesuppe mit seiner Einlage und Kräutercroutons
- Geeistes Süppchen von Charantaisemelone und Champagner mit Hummer
- Krustentierconsommé mit Tomatenravioli
- Erbsenrahmsuppe mit Wachtelbrust & Nussbutter

Hauptgänge

- Tegernseer Zander auf Petersilien-Pürée und leichtem Rote Beteschäum
- Tranche vom schottischen Bio-Lachs auf Vanille-Lauch und Champagnernage
- Medaillon vom bretonischen Seeteufel auf Radiciorisotto und weissem Tomatenschaum
- Pochierter Atlantik-Heilbutt auf Artischockenbrandade & Safran-Noilly Pratbutter
- Geschmortes Kalbsbäckchen auf Kräuter-Kartoffelmousseline mit gebratener Gänsestopfleber und Trüffeljus
- Im Ganzen gebratenes Filet vom Weiderind mit grünem Spargel und Portweinglace
- Supreme vom Bresse Perlhuhn auf Spitzkohl und Risoléekartoffeln
- Carrée vom baskischen Milchlamm auf cremiger Rosmarinpolenta mit Bohnencassoulet und Chorizojus

Soups

- Essence of Sicilian tomatoes with prawns
- Leek foam soup with house marinated salmon
- Coco-curry velouté with scallop and coriander
- Cèpe creme soup with mit seiner Einlage und Kräutercroutons
- Iced soup of charantaise melon and champagne with lobster
- Crustacean consommé with tomato ravioli
- Pea cream soup with quail breast and nut butter

Main Course

- Tegernseer zander on parsley puree and light beetroot foam
- Tranche of Scottish bio-salmon on vanilla-leek and champagne foam
- Medallion of Bretonian monkfish on radicchio risotto and white tomato foam
- Poached Atlantic halibut on anchovy brandade and saffron Noilly butter
- Stewed Kalbsbäckchen on herb-potato mousseline with fried foie grass and truffle jus
- Fried free-range filet with green asparagus and port wine glaze
- Supreme of Bresse guinea fowl on sweetheart cabbage and risoléé potatoes
- Carreé of basque milk lamb on creamy rosemary polenta with bean cassoulet and chorizo jus



VERANSTALTUNGSMENÜS BANQUETING MENUS

Dessert

- Karamalisierte Tarte von der Williamsbirne mit Vanilleeis
- Gebranntes Zitronenparfait mit Süppchen von grünem Tee
- Trüffeltörtchen mit Granny Smith-Apfelragout und Cognaceis
- Komposition von Vanille und Erdbeere mit Waldfruchtsorbet
- Champagnerschaum auf Beerencoulis und Sauerrahm
- Marmoriertes Schokoladenmousse auf Orangensalat und weißem Portwein-Honigeis

Dessert

- Caramelised tart of Williams pear with vanilla ice cream
- Burnt lemon parfait with soup of green tea
- Truffle tart with Granny Smith apple ragout and cognac ice cream
- Composition of vanilla and strawberry with fruits of the forest sorbet
- Champagne foam on berry coulis and sour cream
- Marbled chocolate mousse on orange salad and white port wine-honey ice