

# VORWEG & ZWISCHENDURCH

---

## MARONENSCHAUMSUPPE

Kirschwasserschaum, Brillat Savarin, Culatelloshinken 6,50 €

## TATAR vom Württemberger JUNGRIND & JAHRGANGSSARDINE

Artischockensalat, Röstbrot, Parmesan 17,00 €

## FELDSALAT & hausgerauchte LACHSFORELLE

Cranberries, Meerrettichschnee, Betepüree 14,50 €

ohne Lachsforelle 11,50 €

## HIMMEL & ERD & RAUCHAAL

Blutwurst, Apfel, Zwiebel, Kartoffelstampf 18,00 €

## HAUPTSÄCHLICHES

alle Hauptgerichte werden in a la Carte Portionen serviert

---

## Gerauchte BLAUE KARTOFFELN von Opa Knapp

Lauchcreme, Grana Padanoschaum, Knödelchips, Lauchöl 17,00 €

## SKREI von den Lofoten

Rahmspinat, Kalbskopf-Schnittlauchnage, Bratbutter, Topinambur 28,00 €

## SCHLEMMERSCHNITTE a la KING

Hirschrücken, Spanischer Wintertrüffel, Sellerie, Bratbrot, Zwiebel, Gänseleber 34,00 €

## FILET & BAUCH vom Hällischen LANDSCHWEIN

Pak Choi, Kichererbse, Kreuzkümmel-Kohlglace, Joghurt 25,00 €

## KALBSRÜCKEN & BRIES

Pilzrisotto, Grana Padanoschaum, Schwarzwurzel  
(auch ohne Bries möglich) 29,00 €

## HINTERHER

---

## Kleine KÄSEAUSWAHL vom Tölzer Kasladen

Apfelsenf, Früchtebrot, Schwarze Nüsse 12,00 €

## SCHOKOLADE & MANDARINE

Dreierlei Valrhona Schokolade, eingelegte Gewürzmandarine,  
Malzzuckerstreusel 12,00 €

## MASCARPONE & KAFFEE

Mascarpone Kaffeeeis, Kaffeegränite, Amaretto, Schokoladenbisquitcreme 6,00 €

## Hausgemachtes EIS und SORBET

je Kugel 2,40 €

**GENUSSHANDWERKER-MENÜ  
IN  
5 KLEINEN GÄNGEN**

---

**TATAR vom Württemberger JUNGRIND & JAHRGANGSSARDINE**

Artischockensalat, Röstbrot, Parmesan

*2015 WEISSER BURGUNDER, trocken HUBER Malterdingen*

\*\*\*

**SKREI von den Lofoten**

Rahmspinat, Kalbskopf-Schnittlauchnage, Bratbutter, Topinambur

*2013 FONTANASANTA MANZONI BIANCO, trocken FORADORI Trentin*

\*\*\*

**HIMMEL & ERD & RAUCHAAL**

Blutwurst, Apfel, Zwiebel, Kartoffelstampf

*HOCHDORFER INDIA PALE ALE*

\*\*\*

**SCHLEMMERSCHNITTE a la KING**

Hirschrücken, Spanischer Wintertrüffel, Sellerie,  
Bratbrot, Zwiebel, Gänseleber

*2013 MONTEPULCIANO MARINA CVETIC, trocken Masciarelli*

\*\*\*

**SCHOKOLADE & MANDARINE**

Dreierlei Valrhona Schokolade, eingelegte Gewürzmandarine,  
Malzzuckerstreusel

*SIX GRAPES RESERVE PORT GRAHAM'S*

*oder*

**Kleine KÄSEAUSSWAHL vom Tölzer Kasladen**

Apfelsenf, Früchtebrot, Schwarze Nüsse

*SIX GRAPES RESERVE PORT GRAHAM'S*

**Menü 90 €**

*Weinreise 30,50 €*

**als 4-Gang Menü - ohne HIMMEL & ERD - 75 €**

*Weinreise 25,50 €*

**GENUSSHANDWERKER-MENÜ**  
**IN**  
**3 KLEINEN GÄNGEN**

---

**Marinierter FELDSALAT**

Cranberries, Meerrettichschnee, Betepüree

\*\*\*

**FILET & BAUCH vom Hällischen LANDSCHWEIN**

Pak Choi, Kichererbse, Kreuzkümmel-Kohlglace, Joghurt

\*\*\*

**MASCARPONE & KAFFEE**

Mascarpone Kaffeeis, Kaffeegrante, Amaretto,  
Schokoladenbiscuitcreme

**Menü 39 €**

---

Liebe Allergiker,

wir kochen nicht nach Rezept, sondern aus dem Bauch heraus - mit viel Liebe und Leidenschaft. Unser Essen ist frei von jeglichen Geschmacksverstärkern und überzeugt durch Frische und Naturbelassenheit.

Bei Allergien sprechen Sie uns bitte an, wir beraten Sie gerne.

Unsere hausgemachten **BRÄNDE**:

Zwetschge – Mirabelle – Williams Christ – Streuobstbirne – Palmischbirne – Kirsche – Quitte

2 cl	3,80 €
0,2 l Flasche	10,00 €

---