

POLKA

Chateau Le Fage 0,1 4,50 €
Monbaszillac, Dessertwein

POLKA Vorspeisen zum Teilen
Fünf auf den Tisch € 32 / vegi € 28

POLKA FRANZ 6,50 €
Gin, Apfelsaft, Ingwer, Tonic, Minze

Oliven 3 €

VORSPEISEN

Weiße Bohnencreme, Rosmarin 4 €

Friseesalat, Blutorange, Kerne 5 €

Pastinakensuppe, Dill 5 €

Rote Beete Carpaccio, Lauch, Zitrone 6 €

Geröstete Schwarzwurzel, Ziegenkäse, Granatapfel, Petersilie 7 €

Gebratene Kalbsleber, Portwein, Süßkartoffel, Röstzwiebel 9 €

Saiblingsmatjes-Tatar, Cornichons, Apfel, Dill, Crème Fraiche 9 €

HAUPTSPEISEN

Selleriepüree, Blaukraut, Rosenkohl, Haselnuss 11 €

Conchiglie, Tomate, Olive, Zitrone, Schafskäse 13 €

Lammragout, Kartoffelnocken, Quitte, Salbei 16 €

Rinderhackbällchen, Okraschoten, Tomaten, Kichererbsen, Joghurt 18 €

DESSERT

Schokoladentrüffel, Kardamom 1 €

Safranjoghurt, Gewürzmandeln, Minze 5 €

Zitrontarte, Murnau Kiwi 6 €

Zweierlei Käse, Kiwichtney 6 €

Unsere Lebensmittel beziehen wir von:

Fische von der Fischerei Sebald, Ammerland, Starnberger See // Gemüse vom Billesbergerhof in Moosinning // Rind-, Lamm- und Schweinefleisch vom Bergwinkelhof Monigottsöd (Demeter) // Zicklein vom Michlbauer, Sebastian Meier, Stockau, Oberpfalz (Biokreis) // Pasta v. Pastamanufaktur „La Pasta Teca“ // Reh & Wildschweinefleisch von Joseph Walter, Bruckmühl!

Unsere Polka Bar direkt nebenan - Donnerstag bis Samstag ab 20 Uhr !