

POLKA

Malvasia „Bianca Regina“

Orange Wein, trocken, stark aromatisch

0,1 € 5 0,75 l € 34

APERITIF

Campari Amalfi € 7,50

Campari, Bitter Lemon, Grapefruit, Orange

Brotkorb 2,50 €

UNSERE SPEISEN ZUM TEILEN

Solei, Schalotte, Senf 3 €

Oliven 4 €

Bohnencreme, Rosmarin, Brot 5 €

Mixed Pickles, Chili 6 €

Getrocknete Tomaten-Zitronenbutter, Brot 7 €

Reblochon, Bergkäse, Aprikosen-Chutney, Brot 10 €

Pimientos Padron, Thymian, Bärlauch Joghurt 7 €

Eisbergsalat, Radieschen, Ranchdressing, Gorgonzola, Croutons 9 €

Kichererbse, Blumenkohl, Chili, Tahini, Granatapfel, Petersilie, Haloumi 11 €

Burrata, Fenchel, Rhabarber, Pistazien-Dukkah 14 €

Cima di Rapa, Miso, Bohnencreme, Knoblauch, Zitrone, Chili 13 €

Saiblingsmatjes, Radicchio, Orange, Dill, Kerbel 15 €

Roastbeef, Chimichurri, Kraut, Sesam, Koriander 18 €

DESSERT

Tarte Tatin, Creme Fraiche, Vanille 7 €

Schokoladentrüffel, Maldonsalz 1 €

Basque Cheesecake, Rhabarber 7 €

Gewürztraminer, Schweigener Sonnenberg, Weinhof Scheu 0,1l 5,50 €

*Unsere Lebensmittel beziehen wir von:

Fische von der Fischerei Sebald, Ammerland, Starnberger See // Gemüse, Eier, Lamm vom Billesbergerhof in Moosinning //

Rindfleisch von Alfons Epsenberger / Zicklein & Ziegenkäse vom Michlbauer, Sebastian Meier, Stockau, Oberpfalz // Burrata von der Azienda

Agricola i Bardellone // Pasta v. Pastamanufaktur „La Pasta Teca“ // Reh & Wildschweinfleisch von Joseph Walter, Bruckmühl