

# POLKA

Sapientia, Rueda Verdejo

El Lager de Moh

0,1l 4,50 € 0,2l 8,50 € 0,75 l 28 €

Frische Frucht, feinwürzig, zarter Schmelz

## Aperitif

- Polka Franz - 7,50 €

Gin, Ben's Ginger, Apfel, Tonic, Minze

Scheu de Scheu - SECCO - 0,1l 5,00 €

vom Weinhof Scheu - mit Eis & Limette

Brotkorb 2,50 €

## UNSERE SPEISEN ZUM TEILEN

Solei, rote Zwiebel, Senf 3 €

Oliven 4 €

Bohnencreme, Knoblauch, Brot 5 €

Mixed Pickles 6 €

Kräuter-Zitronen-Butter, Brot 6 €

Reblonchon, Bergkäse, Aprikosenchutney, Brot 10 €

Radicchio, Johannisbeere, Mandel 8 €

Burrata, Feige, Rucola, Walnuss, Balsamico 14 €

Cannelli Bohne, confierte Tomate, Schafskäse, Salsa Verde 12 €

Bunte Beete, Brombeeren, Granola, Pistazie, Basilikum 13 €

Strozzapreti, Caponata, Parmesan, Pinienkerne 16 €

Geräucherte Bachforelle, Kartoffelsalat, Creme Fraiche 15 €

Roastbeef, gebackener Hokkaidokürbis, Blaukrautsalat, Mayo 18 €

## DESSERT

Wassermelonengranita mit Minze 5 €

Schokoladentrüffel, Meersalz 1 €

Sauerkirschorbet 5 €

Himbeerküchlein, Sahne 8 €

\*Unsere Lebensmittel beziehen wir von:

Fische von der Fischerei Sebold, 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