

Januar – März

Black Tiger Garnelen –
Marinierter Spitzkohl – Sojalack

◇◇◇

Winterkabeljau gedämpft – Schnittlauch –
Kräuterseitlinge – Risotto

◇◇◇

Bayerisches Maishendl – Pommery Senf –
Kohlrabi – Bunte Rüben

◇◇◇

Délice von der Flugmango – Avocadocreme –
Erdnussbutter

Euro 76/65 (ohne Zwischengang)

Kaninchenrücken mariniert und gebraten –
Pistazie – Salatherzen – Caviar

◇◇◇

Tranche vom wilden Heilbutt – Misoschaum –
Topinambur – Tofu

◇◇◇

Lammrücken „Tortilla“ – Garam Masala –
Karamellierte Zwiebeln – Couscous

◇◇◇

Eingelegte rote Bete – Joghurtsorbet –
Limettenbisquit – Estragon

Euro 78/69 (ohne Zwischengang)

Marinierte Forelle – Avocado –
Curry-Koriandermayonnaise

◇◇◇

Pot au Feu von Salz- und Süßwasserfischen –
Galgant – Lotuswurzel

◇◇◇

Entenbrust „N° 64“ – Hoisin –
Glücksrolle – Buchenpilze – Ingwerkarotten

◇◇◇

„Tropical Island“
Flugananas – Cocosparfait – Macadamianuss

Euro 75/65 (ohne Zwischengang)



April – Juni

Marinierter Stangenspargel – Kerbelespuma –
Eiervinaigrette – Gebratenes Wachtelbrüstchen

◇◇◇

Fenchel-Risotto – Anisschaum –
Safran Garnelen

◇◇◇

Maishendl mit Sesam mariniert vom Grill –
Weißer Spargel – Wilde Knollen

◇◇◇

Erdbeer Savarin –
Rhabarber eingelegt – Eis

Euro 72/65 (ohne Zwischengang)

Grüner Spargel gebraten – Miso Vinaigrette –
Lauwarme Fjord Forelle

◇◇◇

Wolfsbarsch – Thymianbutter –
Artischockengemüse – Kleine Tomaten

◇◇◇

Salzwiesen Lamm – Pommery Senfsauce –
Eierfrucht – Olivenkartoffelstampf

◇◇◇

Dunkles Schokoladen Mousse –
Erdbeeren– Waldmeister

Euro 76/65 (ohne Zwischengang)

Gebratene Entenstopfleber – Eingelegter Rhabarber –
Hausgemachte Brioche

◇◇◇

St. Petersfisch – Bärlauchmousseline –
Spargel Morchel Ragout

◇◇◇

Kalbsrücken „sous vide“ gegart – Thymianjus –
Weißes Zwiebelkraut – Polenta

◇◇◇

Weißer Schokolade Original Beans Edelweiß 40% –
Kiwi – Papaya – Kokoscreme – Reiseis

Euro 78/69 (ohne Zwischengang)



Juli – September

„Caponata“ Salat vom Grillgemüse –
Seeteufelmedallion – Oliven

◇◇◇

Jakobsmuschel – Estragon –
Tomaten Chutney – Grüner Spargel

◇◇◇

Kaninchenrücken und Keule –
Wurzelgemüse – Ofenkartoffel

◇◇◇

Bayerische Crème –
Beeren und Früchte der Saison

Euro 76/65 (ohne Zwischengang)

Tomaten Variation von „Peter Kunze“ –
Rote Tiefsee Garnelen – Basilikum

◇◇◇

Erbsenrisotto – Weißweinschaum –
Gebratenes Wachtelbrüstchen

◇◇◇

Rücken vom Spanferkel – Kümmeljus –
Bayrischkraut – Gnocchi

◇◇◇

Pflaumenkuchen „Camers Style“

Euro 75/65 (ohne Zwischengang)

Bayrische Bio White Tiger Garnele –
Rote Paprika – Wassermelone – Garnelenmayonnaise

◇◇◇

Seezungenfilet – Quinoa –
Kleine Tomaten – Kräutersud

◇◇◇

Lende vom Weiderind – Portweinjus –
3 mal Mais – Schalottenconfit

◇◇◇

Valrhona Dulcey Schokolade 32% –
Johannesbeeren – Erbsen – Estragon

Euro 78/69 (ohne Zwischengang)



**Oktober –
Dezember**

Variation vom Kürbis „eigene Ernte“ –
Atlantik Hummer

◇◇◇

Exotische Krustentierbisque –
Garnelenigel – Zuckerschoten

◇◇◇

Geschmorte Rinderbacke – Barolojus –
Wurzelgemüse – Schnittlauch Kartoffelstampf

◇◇◇

„Apfelast“

Kayambe 45 % – Süßkartoffel – Pistazienschwamm

Euro 76/69 (ohne Zwischengang)

Fjord Forelle – Senfaromen –
Ackergurken – Büffel Mozzarella

◇◇◇

Black Tiger Garnelen –
Meerrettich–Risotto – Rote Bete

◇◇◇

Gratinierter Hirschrücken – Walnuss –
Selleriecrème – Roularde – Mandarine

◇◇◇

Quitten Crème Brûlée –
Karamelleis – Apfelespuma

Euro 76/68 (ohne Zwischengang)

Bayerisches Forellenfilet – Rotkohl –
Schwedenmilch – Haselnuss – Birne

◇◇◇

Kürbis–Curry Süppchen –
St. Jakobsmuschel

◇◇◇

Bayerische Entenbrust – Rosenkohl –
Kräuterseitling – Serviettenknödel

◇◇◇

Dunkle Schokolade Original Beans 70% –
Fragolinotraube – Peakannuss

Euro 76/65 (ohne Zwischengang)

