

## November-Menü

9.11.2024

Amuse bouche

\*\*\*\*

Tartar vom Jungbullen aus dem Tierwohlfhof Angstl-Nitsche mit geschmolzenem Eigelb, frischem Trüffel, bayrischem Senfdip und Pumpnickelerde

\*\*\*\*

Waldschwammerlconsomme mit kleinem Preiselbeer-Rehknödel

\*\*\*\*

Herbstrolle im Riesblatt mit gedämpftem Wels an Salzlimentte und Erdnusschaum

\*\*\*\*

Quittensorbet

\*\*\*\*

Duo vom Freisinger LandBioSchwein vom Mirlachhof an Bockbierjus mit Bayrischkrautstrudel und Erdapfel-Crunch-Kücherl

\*\*\*\*

Lebkuchen-Pistazienparfait mit Clementinen-Cranberryragout und kleiner Sachertorte

## Dezember-Menü

14.12.2024

Amuse bouche

\*\*\*\*

Gelbschwanzmakrele im Blaukraut gebeizt mit Blaukraut-Mangosalat

\*\*\*\*

Wildconsommé süß-sauer mit Ravioli

\*\*\*\*

Gedämpfter Saibling mit Lasagne von Ringelbeete und Sellerie

\*\*\*\*

Campari-Sorbet

\*\*\*\*

Duett vom Gammelsdorfer Wild an Pflaumenjus mit Kürbisratatouille und Maronen-Schupfnudeln

\*\*\*\*

Trio von der Hauszwetschge