



PAGEOU

VORSPEISE

Meze

Knusper Garnele, Curry-Mango-Dip | Mamas Köfte, Gewürztomaten Sugo |
Gurken-Ayran | Hummus, Rote Bete, Traube | Feigen Carpaccio, Granatapfel, Ziegenkäse
Pogaca, Wagyu, Koriander | Cig Köfte, Romanasalat, Sumach |
Baba Ghanoush, Maulbeere, Sesam | Oktopus vom Holzkohlegrill, Fregola Sarda, Sucuk

35 € p. P. ab 2 Personen

Samosa

Zucchini | Feta | Spitzkohl-Cranberry-Salat
29 €

Geräucherte Paprikaschaumsuppe

Dolma | Sweet Pepper Drops | Croutons
24 €

Confierte Lachsforelle

Lila-Rettich | Granny Smith | Kefir
32 €

Hauptgang

Tortellini

Muhammara | Joghurt | schwarze Walnuss
36 €

Yellowfin-Thunfisch

Linsen-Creme | Junger Kohlrabi | Ponzu
45 €

Simit-Serviettenknödel

Pfifferlinge | Spinat | Belper-Knolle
36 €

Rosa gebratene Challans Entenbrust

Kürbis-Ingwer-Creme | Bimi | Rauchmandel
45 €

Entrecote vom Black Angus

Orientalisches Kartoffelpüree | Steinchampignons | Jus
für 2 Personen
pro Person 79 €

Dessert

Hausgemachte Eis und Sorbetvariation

Renekloden-Röster
16 €

Gewürz Panna Cotta

Quitte | karamellisierte Nüsse | Nougat- Eis
18 €

Mokka-Törtchen

Mango | Passionsfrucht | Vanille
18 €

Auswahl vom Tölzer Kas'Laden mit Chutney

25 €

jeder weitere Brotkorb wird mit 4,50 € berechnet.

Küchenchef **Christian Wurmsam** – Sous Chef **Hannes Stempfle**