PAGeOU

VORSPEISE

Meze
Knusperhörnchen, Wagyu Tatar, Röstzwiebel I Mamas Köfte, Gewürztomaten Sugo I
Minz-Ayran, Peperoni I Hummus, Tahin, Simit I Butternut-Kürbis, Baby - Feldsalat, Vadouvan
Pogaca, Sesam, Koriander I Icli Köfte, Baba Ghanoush, Cacik I
Chicoree, Orange, Dill I Oktopus vom Holzkohlegrill, Muhammara-Espuma, Staudensellerie
35 € p. P. ab 2 Personen

Börek
Ziegenkäse I Rote Bete I Sumach
29 €

Topinambur-Suppe
Apfel I Marone I Schwarzbrot
24 €

Yellowfin-Thunfisch
Karotten-Safran-Creme I Passionsfrucht I Ponzu
32 €

Hauptgang

Tortellini
Hokkaido Kürbis I Feta I Meerrettich-Schaum
36 €

Loup de mer
Gewürz-Linsen I Pomelo I Curry-Schaum
45 €

Ricotta-Gnocchi
Lauch I Macadamia I Portweinbutter
36 €

Filet und Praline vom Black Angus
Pastinake I Rosenkohl I Ras el Hanout-Jus
69 €

Krosse Pageou Ente
Knödel I Apfelblaukraut I Orangen-Jus
für 2 Personen - Zubereitungszeit 70 Minuten
pro Person 69 €

Dessert

Knusper-Röllchen
Haselnuss I Kakao I Blutorangen-Sorbet
18 €

Samosa
Feige I Pistazie I Joghurt-Rosenwasser-Eis
18 €

Birnen-Törtchen
Karamell I Granola I Zimt-Eis
18 €

Auswahl vom Tölzer Kas'Laden mit Chutney
25 €
jeder weitere Brotkorb wird mit 4,50 € berechnet.
*Küchenchef **Christian Wurmsam** – Sous Chef **Hannes Stempfle***