

Vorspeisen

Niedermeier's Tomatensalat <i>Burrata/ Pinienkerne/ Basilikum</i>	16
Rindertatar <i>Seel's Sauerteigbrot/ Radieschen/ getrocknetes Eigelb/ Sauerrahm</i>	17
Vitello Tonnato <i>Rosa gebratene Semmerrolle/ Thunfischcrème/ Kapern</i>	18
Black Tiger <i>Ceviche/ rote Zwiebel/ Jalapeño/ Koriander</i>	19
Vorspeisen Sharing (ab 2 Personen) <i>Alle vier Vorspeisen werden in der Mitte des Tisches serviert</i>	p. P. 28

Salat

Kopfsalatherzen Caesar <i>Brotchips/ getrocknetes Eigelb/ Parmesan</i>	15
----------------------------------------------------------------------------------	----

Zwischengänge

Blumenkohl Nuggets <i>Schwarzer Knoblauch/ Hollandaise</i>	18
Hausgemachte Mezzelune (3 Stück) <i>Artischockecreme/ Zitrone/ Parmesan</i>	19
Gefüllte Perlhuhnkeule <i>Pfifferlinge/ Blumenkohl/ Schnittlauch</i>	19
Tagliolini <i>Sommertrüffel/ Rahm/ Parmesan</i>	21
Thunfisch Tataki <i>Wassermelone/ Koriander/ Yuzu</i>	23
Jakobsmuschel (2 Stück) <i>Nashi Birne/ Holunder/ Jalapeño</i>	26
Gänselebervariation <i>Terrine/ Eis/ Joghurt/ Aprikose/ Brioche</i>	32

Pasta

Paccheri Vodka <i>Vodka/ Datteltomaten/ Rahm/ Petersilie/ Tomatensugo/ Parmesan</i>	16
Strigoli Carbonara <i>Guanciale/ Pfeffer/ Pecorino Romano DOP</i>	17
Strigoli <i>Mortadella/ Pistazie/ Burrata</i>	19
Tagliolini Nero <i>Jakobsmuscheln/ Weißwein- Safrancreme</i>	24
Hausgemachte Ravioli <i>Schmorbratenfüllung/ Salbei/ braune Butter/ Parmesan</i>	27
Tagliolini Hummer <i>½ Wildfang Hummer/ Bisque/ Daterrini Tomaten/ Basilikum</i>	39

Fisch

Mießmuscheln „mule e frites“ <i>Wurzelgemüse/ Weißwein/ Pommes</i>	23
Kabeljau gebacken <i>Hollandaise/ Baby Spinat/ Kartoffelgurkensalat</i>	26
Saiblingsfilet vom Schliersee <i>Grüner Apfel/ Erbse/ Kohlrabi/ Saiblingsrogen/ Brunnenkresse</i>	32

Fleisch

Fried Chicken <i>Kartoffel/ Kopfsalat/ gepickeltes Gemüse/ Preiselbeeren</i>	24
Schweinebauch (12 Stunden bei 120°C im Ofen geschmort) <i>Blumenkohlespuma/ Dörripflaume/ Röstzwiebeln/ Kimchi</i>	26
Französisches Perlhuhn <i>Gebratene Brust/ gefüllte Keule/ Blumenkohl/ Pfifferlinge</i>	34
Rinderfilet (ca. 220g Rohgewicht) <i>Pfefferrahmsoße/ grüne Bohnen/ Pommes</i>	41

Dessert

Lydias Tiramisú <i>Traditionelles Tiramisú</i>	9
Zitronensorbet <i>Vodka</i>	9
Stachelbeere <i>Cheesecakecreme/ Haselnuss/ Limette</i>	14
Mille Feuille <i>Original Beans Schokolade/ Blätterteig/ Vanille/ Cru de Cacao Eis</i>	16

Käse

Käseauswahl von Maitre Affineur Antony, Ferrette (Elsass) <i>Hausgemachtes Fruchtbrot/ Chutney der Saison/ Dörrobstcreme</i>	20
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----