

# VORSPEISEN



## ITALIENISCHE TRAUMTOMATEN <sup>V</sup> GL/ M/ N/ 1

€ 12

Strauchtomaten und eingelegte Kirschtomaten mit Burrata di Buffola, ein cremig frischer Mozzarella mit Taggiasca Oliven & Öl aus Ligurien

## BAYRISCHE GARNELE GOES ASIA <sup>K/SO/M/SW</sup>

€ 15

Bayrische White Tiger Garnele von Crusta Nova aus Langenpreising mit Topinamburpüree, Ingwerpflaume & Babymais

## ZWEIERLEI VOM RIND <sup>GL/E/ER/SO/SW</sup>

€ 13

Frühlingsrolle und rosa gebratene Würfel vom Filet in Sesam-Sojalack, Kimchi, Edamamepüree, Mango-Chili Relish & Koriandermayo

# HEALTHY BOWLS

## VALENTIN'S SURFER BOWL <sup>GL/K/F/SO/N/SEL/SEN/SW/2/3</sup>

€ 13,5

Blattsalate, Garnelen, Avocado, Mango, Kirschtomate, Granatapfel & Kokos

## SUPER-BOWL <sup>V</sup> GL/F/SO/M/N/SEL/SEN/SW/2/3

€ 11,5

Blattsalate, Quinoa, Ziegenfrischkäse, Feige, Kirschtomate, Avocado & Pinienkerne & Chia

## CHICKEN BOWL <sup>GL/F/SO/N/SEL/SEN/SW/2/3</sup>

€ 13,5

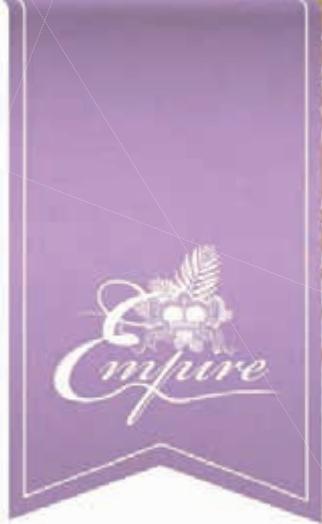
Gebraten Streifen vom Bauerngockel mit Pilzen, Feige, Blattsalat, Tomaten & Lauchzwiebeln

Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe -1/ Farbstoff -2/ Antioxidationsmitteln -3/ Phosphat- 11

Allergene: Glutenhaltige Getreide - GL/ Eier & -erzeugnisse -E/ Krebstiere = K/ Milch & -erzeugnisse einschl. Lactose -M/ Fisch & -

Erzeugnisse -F/ Schalenfrüchte/ Nüsse -N/ Erdnuss -ER/ Senf & -erzeugnisse -SEN/ Sesam & -erzeugnisse -SES/ Sellerie -SEL/ Schwefeldioxid &

Sulfide -SW/ Soja & -erzeugnisse -SO  = Vegan |  = Vegetarisch



# AUS DEM SUPPENTOPF

## SUPPENKASPER GL/M/SEL/SW1/3

€ 7,5

Süppchen vom Hokkaido Kürbis & Apfel, Wintertrüffelsalsa & Salsicciatascherl

## SOUP OF THE DAY

€ 5,5

Gerne informiert Sie unser Servicepersonal über unser tägliches Suppenangebot

# VIVE LA FRANCE

## UNSERE FLAMMKUCHEN

Knuspriger Boden mit Sauerrahmcreme

„CLASSIC“	mit Lauch & Speck <small>GL/M</small>	€ 8
„WINTER“	mit Ziegenfrischkäse, roten Zwiebeln & zweierlei Kürbis <small>GL/M</small>	€ 9
„ITALIA“	mit Parmaschinken, Feige, Gorgonzola & Rucola <small>GL/M/1</small>	€ 11
„CRUDO“	mit Rindercarpaccio, eingelegtem Trüffel & Rucola <small>GL/M</small>	€ 12

Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe -1/ Farbstoff -2/ Antioxidationsmitteln -3/ Phosphat- 11

Allergene: Glutenhaltige Getreide - GL/ Eier & -erzeugnisse -E/ Krebstiere = K/ Milch & -erzeugnisse einschl. Lactose -M/ Fisch & -

Erzeugnisse -F/ Schalenfrüchte/ Nüsse -N/ Erdnuss -ER/ Senf & -erzeugnisse -SEN/ Sesam & -erzeugnisse -SES/ Sellerie -SEL/ Schwefeldioxid &

Sulfide -SW/ Soja & -erzeugnisse -SO  = Vegan |  = Vegetarisch

# PASTA & VEGETARISCHES



## THINK VEGGIE SO/SES/SW

€ 14,5

Knuspriges Rote Beete Schnitzel, Blattspinat & Currycreme

## TRÜFFELNUDELN GL/E/SO/M/SEL/SW

kleine Portion € 18 große Portion € 24

Tagliolini mit Trüffelschaum und gehobeltem schwarzen italienischem Winter-Trüffel von Luigi

## CARBONARA TARTUFO GL/E/M/SEL/3

€ 18

Tagliolini original italienisch mit Ei, Parmesan, Speck & feinem italienischem Trüffel

## PASTA "AMADO STYLE" GL/E/M/SEL/1/2/3

€ 16

Tagliolini mit Garnele, Speck, Champignons, Kirschtomaten, Koriander & Frühlingslauch

## FISCH

## NORWEGISCHE FJORDFORELLE F/M/SEL/SW

€ 24

Ein Geheimtipp aus Skandinavien. Kein Vergleich zur heimischen Forelle.  
In 60 Grad warmer Butter gegart,  
serviert mit Kartoffelmousseline, Blattspinat und Trüffelschaum

Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe -1/ Farbstoff -2/ Antioxidationsmitteln -3/ Phosphat-11

Allergene: Glutenhaltige Getreide - GL/ Eier & -erzeugnisse -E/ Krebstiere = K/ Milch & -erzeugnisse einschl. Lactose -M/ Fisch & -

Erzeugnisse -F/ Schalenfrüchte/ Nüsse -N/ Erdnuss -ER/ Senf & -erzeugnisse -SEN/ Sesam & -erzeugnisse -SES/ Sellerie -SEL/ Schwefeldioxid &

Sulfide -SW/ Soja & -erzeugnisse -SO  = Vegan |  = Vegetarisch



## SAISON LIEBLINGE

### LADYCHICKEN <sup>M/SEL</sup>

€ 19

Französische Maispouardenbrust in Aromaten gebraten, Nudeln von zweierlei Gemüse, eingelegte Cranberries & Paprikaschaum

### FILETSTÜCKCHEN <sup>M/SEL/SW/3</sup>

€ 19

Rosa gebratenes Filet vom Landuro Schwein, einer Kreuzung aus dem deutschen Landschwein und dem Duroc Schwein serviert mit Selleriepüree, Speckbohnenbündchen, gebratenen Pilzen & Jus

### ENTE MIT SÜSS & SAUER <sup>M/SEL/SW/SEN</sup>

€ 22

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust aus Frankreich mit leicht geräuchertem Süsskartoffelpüree, Mini Möhren & eingelegten Perlzwiebeln

## CLASSICS

### ERDINGER SCHWEINEREI <sup>GL/M/SEL/SW</sup>

€ 22

Schweinebäckchen in Erdinger Pikantus geschmort mit Kartoffelpüree & Wintergemüse

### ORIGINAL WIENER SCHNITZEL <sup>GL/E/M/SEL/SEN/SW/1/3/11</sup>

€ 24

Aus dem Milchkalbsrücken geschnitten, in feinstem Butterschmalz gebraten mit Preiselbeeren dazu gibt Oma's Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln & Majoran oder Kartoffel-Gurkensalat

Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe -1/ Farbstoff -2/ Antioxidationsmitteln -3/ Phosphat -11

Allergene: Glutenhaltige Getreide - GL/ Eier & -erzeugnisse -E/ Krebstiere = K/ Milch & -erzeugnisse einschl. Lactose -M/ Fisch & -

Erzeugnisse -F/ Schalenfrüchte/ Nüsse -N/ Erdnuss -ER/ Senf & -erzeugnisse -SEN/ Sesam & -erzeugnisse -SES/ Sellerie -SEL/ Schwefeldioxid &

Sulfide -SW/ Soja & -erzeugnisse -SO  = Vegan |  = Vegetarisch

# STEAKS



## GEILE SAU

€ 27

300 Gramm Iberico Pluma aus Südsanien! Der unheimlich zarte Rückendeckel des spanischen Eichelschweines, gut marmoriert und mit nussig- buttrigem Aroma

## BLACK ANGUS

€ 29

300 Gramm gut marmoriertes Entrecôte vom Black Angus aus Neuseeland mit dem typischen Fettague

## KALB

€ 17

200 Gramm Zartes Kalbsfilet

### UNDDAZUGIBTESWAHLWEISE:

- Gebratenes Gemüse & Jus <sup>M/SEL/SW</sup> € 6,5
- Süßkartoffel-Pommes mit hausgemachter Trüffelmayo <sup>E/SEN/SW/2/3/11</sup> € 5,5
- Bunte Blattsalate mit Balsamico Dressing <sup>GL/F/SO/N/SEL/SEN/SW/2/3</sup> € 4,5
- Blattspinat, Kartoffelpüree & Trüffelschaum <sup>M/SEL/SW</sup> € 6,5

Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe -1/ Farbstoff -2/ Antioxidationsmitteln -3/ Phosphat- 11

Allergene: Glutenhaltige Getreide - GL/ Eier & -erzeugnisse -E/ Krebstiere = K/ Milch & -erzeugnisse einschl. Lactose -M/ Fisch & -

Erzeugnisse -F/ Schalenfrüchte/ Nüsse -N/ Erdnuss -ER/ Senf & -erzeugnisse -SEN/ Sesam & -erzeugnisse -SES/ Sellerie -SEL/ Schwefeldioxid &

Sulfide -SW/ Soja & -erzeugnisse -SO  = Vegan |  = Vegetarisch



# DESSERT...

...VERSUCHUNG PUR

**B**ANANA SPLIT EMPIRE STYLE <sup>V</sup> GL/E/SO/M/N/11/13 € 9

Parfait von Tahiti Vanille mit karamellisierter Banane, Karamellsauce und ganz viel Schokoladiges

**W**ELTBESTES SCHOKOEIS <sup>V</sup> GL/E/N/M € 9

Würzige Guanaja Schokolade in Begleitung von Pinienkern Crumble, Maldon See Salz und einem Hauch Whiskey

**M**AGIC MOMENTS <sup>V</sup> E/M/2 € 4,5

Zitronensorbet, Gurke, Eisbonbon Hippe und magisches Knistern...

**N**ASCHKÄTZCHEN <sup>V</sup> GL/ E/ M/ N € 9,5

Kleine, süße Leckereien nach Lust und Laune kreiert von unserem Patisserieur Alexander

**S**WEETIE OF THE DAY € 7,5

Fragen Sie nach unserem Tagesdessert.

**T**ALEGGIO GL/ M € 14

Geschmolzener Taleggio DOP Käse mit Trüffel & geröstetem Ciabatta

**C**HEEEESE :-)) GL/ M € 12,5

Käsevariation mit Trauben, Feigensenf & Brot

Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe -1/ Farbstoff -2/ Antioxidationsmitteln -3/ Phosphat- 11

Allergene: Glutenhaltige Getreide - GL/ Eier & -erzeugnisse -E/ Krebstiere = K/ Milch & -erzeugnisse einschl. Lactose -M/ Fisch & -

Erzeugnisse -F/ Schalenfrüchte/ Nüsse -N/ Erdnuss -ER/ Senf & -erzeugnisse -SEN/ Sesam & -erzeugnisse -SES/ Sellerie -SEL/ Schwefeldioxid &

Sulfide -SW/ Soja & -erzeugnisse -SO  = Vegan |  = Vegetarisch