

---

## CANAPÉS

<b>Gordal Oliven</b>	5,50
Späte Ernte aus Andalusien	
<b>Geröstete Marcona-Mandeln</b>	5,90
Meersalz aus Ibiza	
<b>Hausgebackene Focaccia</b>	3,50
EVO-Öl, Meersalz	
<b>Käsevariation vom Tölzer Kasladen</b>	14,50
<b>Knusprige Kartoffel-Cubes</b>	7,50
Crème fraîche d'Isigny, Schnittlauch	
<b>...mit Rindertatar</b>	+ 6,50

---

## VORSPEISE

<b>Sizilianisches Caponata Gemüse mit Büffelburrata</b>	16,50
Aubergine, Tomate, Paprika, Oliven, Kapern, Pinienkerne	
<b>Bayerischer grüner Spargel</b>	13,50
Sauce Gribiche, Kresse	
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b>	18,50
EVO-ÖL, Zitronenvinaigrette, Grana Padano	
<b>Coppa di Parma</b>	14,00
18 Monate gereift	
<b>Rindertatar</b>	18,50
Gebeiztes Eigelb, Dijonsenf, Kartoffelchips	

---

## HAUPTGANG

<b>Risotto mit bayerischem grünen Spargel</b>	21,50
Butter, Grana Padano	
<b>Geschmorte Kalbsbacke</b>	32,50
Rotweinsauce, Kartoffelpüree, glasierte Karotte	
<b>Schwertfischfilet</b>	32,50
Weißer Spargel, Zitronensaft, EVO-Öl	
<b>Rinderfilet von der Metzgerei Klobeck</b>	38,50
Kalbsjus, wilder Brokkoli, Kartoffelpüree	