

Vorspeisen

Frische Blattsalate der Saison mit Balsamico-Pinienkern dressing,
Ofentomaten, gerösteten Kernen und Zwiebeln
6,50 €

Kleiner Feldsalat mit Knoblauchcroutons,
geräucherter Barberieentenbrust und Cranberries
9,50 €

Kurz gebratenes Thunfischsteak mit Fenchel-Koreandersalat,
Erdnusspesto und geeister Misovinaigrette
14 €

Tranche vom mild geräucherten Lachs mit feinen Gewürzen
mit karamellisierter Cantaloup-Melone und Balsamicoreduktion
14 €

Terrine von der Gänsestopfleber mit Honig-Zitruskuchen,
Pfefferkrokant und eingelegten Kumquats
18 €

Suppen

„Schwäbische Festtagssuppe“
Geklärte Rinderkraftbrühe mit hausgemachter Einlage
4,50 €

Exotische Samtsuppe vom Hokkaidokürbis
mit Curry und gebratener Jakobsmuschel
8,50 €

Veloute vom schwarzen Rettich
mit gebackenem Kalbskopf
8,50 €

Warme Vorspeisen und Vegetarisch

Gebratene Jakobsmuscheln mit Orangen-Olivenölemulsion,
Stampfkartoffeln und karamellisiertem Chicoree
18 €

Warmes Saiblingsfilet und Saiblingskaviar
mit Gemüse-Cous-Cous, Passionsfrucht und Zitronengrasfond
14 €

Gnocchis mit Ziegenkäse und getrockneten Tomaten gefüllt
und mit Parmesan gratiniert
10 € / 15 €

Fisch und Krustentiere

Ganze Forelle in Butter gebraten mit Blattspinat und Kartoffeln
am Tisch filetiert

17 €

Medaillon vom Seeteufel mit Lauchrisotto,
Safran-Fenchelfond und Kalbskopf

26 €

Gebratenes Zanderfilet mit Blutwurstgraupen,
kremigem Sauerkraut und Meerrettichsauce

19 €

Tagliatelle mit gebratenen Riesengarnelen
leichtem Kokos-Limonenschaum und gegrilltem Gemüse

18 €

Fleisch und Geflügel

„Schwäbischer Schlemmertopf“
Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmsauce, Butterspätzle,
buntem Gemüse, Röstzwiebel und Speck

16 €

Rinderschaukelbug 36 Stunden bei 66° C geschmort
mit Portweinschalottensauce, Karotten und Kartoffelschaum

19 €

Sous-vide gegartes Filet vom US-Beef mit Hoi-Sin-Sauce,
karamellisiertem Gemüse und Parmesanrisotto

28 €

Rosa gebratener Rehrücken aus heimischen Wäldern
mit Vadouvanjus, Sellerie und Cranberry-Birne

24 €

Asiatisch marinierte Barberieentenbrust mit Pfefferjus,
Gnocchis und Baby-Pak-Choi

19 €

Für 2 Personen

Knusprig gebratene junge Ente
Am Tisch tranchiert und in zwei Gängen serviert

Die Brust mit Assam-Langpfefferjus, Apfel-Blaukraut,
Ingwerkarotten und Pastinaken-Kartoffelpüree

Dazwischen servieren wir ein Sorbet vom Grünen Apfel

Die Keule mit Maisblinis und Feldsalat

33 € p. P.

Käse

Ausgewählter und verfeinerter Rohmilchkäse
vom Tölzer Kasladen mit hausgemachtem Früchtebrot
vom Brett serviert
ab 8,50 €

Zerlaufener Gorgonzola mit Papaya und grünem Pfeffer
9 €

Mille feuille vom Crottin de chauvingol und karamellisierten
Filoblättern mit Feigen
9 €

Dessert

Eis- und Sorbetvariation Schloß Kalteneck
Drei hausgemachte Sorten je nach Saison
8 €

Crepes Suzette
Flambierte Crepes mit Grand Manier und Vanilleeis
am Tisch zubereitet
9 €

Variation von Valrhonaschokolade und Mandarine
9,50 €

Savarin
mit Rumfrüchten und Champagnereispraline
9,50 €

Weißes Schokoladenmousse im Gewürzbaumkuchen
mit geschmorten Quitten und Mohnreis
8,50 €

Wir akzeptieren Barzahlung und EC-Karten.