



MENÜ 1

YOUNG BAVARIAN CUISINE BY MAIKE MENZEL

HUCHEN

Petersilienwurzel, Apfel, Roggen
25 €

...

STEINPILZE

Bayrischer Reis, Kerbelknolle
24 €

...

CRUSTA NOVA GARNELE

Butternut Kürbis, Meerrettich
27 €

...

POLTINGER LAMM

Bohnen, Birne, Speck
32 €

...

SLYRS WHISKEY

Dunkle Schokolade, Tabak, Pflaume
18 €

5 Gänge ... 119 € . 4 Gänge ohne Garnele 99 €

Gerne empfiehlt Ihnen unser Sommelier- Andrej Grunert -eine glasweise, individuelle Weinbegleitung zum Menü.
48 € bis 72 € pro Person

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Service.



MENÜ 2

YOUNG BAVARIAN CUISINE BY MAIKE MENZEL

BAYRISCHE KALBSZUNGE

Bunte Bete, Quinoa, Mais

24 €

...

BIO LANDEI

Blumenkohl, Rosinen, Haselnuss

18 €

...

SCHWÄBISCH HÄLLISCHES LANDSCHWEIN

Blaukraut, Topinambur, Preiselbeeren

23 €

...

SAIBLING & KAVIAR

Urkarotte, Buchenpilze, Sesam

39 €

...

BALDAUF ZIEGENKÄSE

Heumilch, Quitte, Schafgarbe

15 €

...

MÜNCHNER KAFFEE

Apfel, Hafer

15 €

6 Gänge ... 119 € | 5 Gänge ohne Schwein ... 101 € | 4 Gänge ohne Schwein und Ziegenkäse ... 92 €

Gerne empfiehlt Ihnen unser Sommelier- Andrej Grunert -eine glasweise, individuelle Weinbegleitung zum Menü.
48 € bis 72 € pro Person

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Service.

VEGETARISCHES MENÜ

YOUNG BAVARIAN CUISINE BY MAIKE MENZEL

BUNTE BETE

Buttermilch, Quinoa

23 €

...

STEINPILZE

Bayerischer Reis, Kerbelknolle

24 €

...

ZIEGENKÄSE

Quitte, Schafgarbe

15 €

...

UR-KAROTTE

Quinoa, Buchenpilze, Topinambur

28 €

...

MÜNCHNER KAFFEE

Apfel, Hafer

15 €

Gerne empfiehlt Ihnen unser Sommelier- Andrej Grunert -eine glasweise, individuelle Weinbegleitung zum Menü.
48 € bis 72 € pro Person