



Käfer

# Garden Week

*it's time for green*

JETZT WIRD'S WILD!

Entdecken Sie das Beste, was die Saison zu bieten hat, aus bayrischer Jagd mit unserem Maibock-Spezial. Von unseren Küchenchefs liebevoll zubereitet, erwartet Sie junges und besonders zartes Fleisch in großer Vielfalt. Dem "Nose to Tail" Ansatz folgend, nutzen wir jedes Stück des Tieres: Von Kopf bis Schwanz bieten wir Ihnen eine authentische bayerische Erfahrung, die Tradition und Nachhaltigkeit perfekt vereint.

## VORSPESI

TATAR VON JAKOBSMUSCHEL UND REHFILET  
mit Trüffel-Yuzu-Vinaigrette, Erbsen und Daikon  
32 €

TELLERSÜLZE VON DER REHSCHULTER  
gesottene Keule und Filet mit Wurzelgemüse, Wachtelei, Cornichons, Sauce Remoulade und geröstetem Sauerteigbrot  
28 €

## ZWISCHENGANG

REH „BEEF TEA“  
am Tisch mit Aromaten gebrüht mit Crêperoulade, Gänseleber und Sherry  
26 €

REHLEBER  
in Butter gebraten, mit weißem Spargel, sautierten Pfifferlingen und Rahmsauce  
29 €

## HAUPTGANG

REHRÜCKEN  
am Knochen gebraten mit Pfifferlingen, Kohlrabi, Butterspätzle und Rehjus  
75 €

PFLANZERL AUS DER REHKEULE  
mit Spargelragout, sautierten Morcheln, jungen Karotten, eingelegtem Rhabarber und Kräuter-Senf-Jus  
54 €

## DESSERT

HEIDELBEEREN  
mit Griechischem Joghurt und Mandelblütenhonig  
22 €