



Corbeilles à pains

Variation von Brot
mit Olivencreme & Butter
Variation of Bread
with Olive Cream & Butter
6.50 €

Petite Assiette

Kleine Teller / Small Plates

Chicorée | Karotte | Linsen-Vinaigrette 
Chicory | Carrot | Lentil-Vinaigrette
14 €

Kürbissuppe mit Kokos 
Kürbiskerne | Öl | Süßholzwurzel
Pumpkin Soup with Coconut
Pumpkin Seeds | Oil | Licorice Root
14 €

Lachs | Blumenkohl | Salzzitrone
Salmon | Cauliflower | Preserved Lemon
20 €

“Coq au Champagner”
Oliven | Perlzwiebeln | Tomaten
“Coq au Champagner”
Olives | Pearl Onions | Tomatoes
20 €

Kartoffel Tarte | Trüffel | Schnittlauch 
Potato Tarte | Truffles | Chives
26 €

Französische Zwiebelsuppe | Brioche | Comté
French Onion Soup | Brioche | Comté
18 €

Le Menu digital



 Vegan



Délice classics

Rinder Tatar
Eingelegte Pilze | Brioche | Schnittlauch
Beef Tatar | Pickled Mushrooms | Brioche | Chives
26 €

Filet vom Charolais Rind oder Flanksteak
Sauce Béarnaise | Grillgemüse
Pommes Frites
Tenderloin from Charolais Beef or Flanksteak
Sauce Béarnaise | Grilled Vegetables
French Fries
54 €

Assiette Moyenne

Mittlere Teller / Medium Plates

Caesar Salat ¹
Parmesan | Croûtons
Caesar Salad
Parmesan Cheese | Croûtons
18 €

Toppings:
Kikok Huhn oder Garnelen
Kikok Chicken or Shrimps
28 €

Herbst Délice Bowl 
Fregola | Kürbis | Tofu | Kale
Autumn Délice Bowl
Fregola | Pumpkin | Tofu | Kale
26 €

Paccheri Pasta | Trüffel | Topinambur 
Paccheri Pasta | Truffle | Jerusalem Artichoke
32 €

Seeteufel | Kalbsbacke | Zimt | Sellerie
Monkfish | Veal Cheek | Cinnamon | Celeriac
32 €

Entenbrust | Orange | Süßkartoffel | Navetten
Duck Breast | Orange | Sweet Potato | Turnip
34 €

Grande Assiette

Große Teller / Big Plates

Filet Steak au Poivre
Cognac | Pommes Dauphine
Filet Steak au Poivre
Cognac | Pommes Dauphine
52 €

Kikok Hühnerbrust | Spinat
Morchelrahm | Kartoffel Mousseline
Kikok Chicken Breast | Spinach | Morel Cream
Potato Mousseline
38 €

Bergkäse-Ravioli | Salbei
Speck | Petersilie
Mountain Cheese Ravioli | Sage
Bacon | Parsley
30 €

Délice Spécial

Französische Käseauswahl
Feigensenf | Trauben | Früchtebrot
Selection of French Cheese
Fig Mustard | Grapes | Fruit Bread
25 €

Dessert

Eine Auswahl von französischer
Pâtisserie finden Sie in unserer Vitrine .
A Selection of French Pastries and Desserts
are available in our Display.

* Unsere Pasta wird in Zusammenarbeit mit einer
Lokalen Firma aus Tegernsee produziert.

Our pasta is in cooperation with a company from
the Tegernsee region.

* Alle unsere Fische sind MSC zertifiziert und
nachhaltig gefangen

All our fish is MSC certified and uses sustainable
fishing method.

APERITIF

WHITE NEGRONI 17.00 €
Munig Gin, Cocchi Americano Vermouth, Bergamot Liquer

APEROL SPRITZ 14.00 €
Aperol, Prosecco, Soda Water

PORT & TONIC 16.00 €
Taylor's Ruby Port, Fevertree Tonic

PORNSTAR MARTINI 22.00 €
Sir Edmond Gin, Vanilla, Passion fruit, Lime, Champagne

SCHAUMWEIN SPARKLING WINE

	0.75
N.V. Paul Delaine "Crémant de Bourgogne Réserve" Saint-Bris-Le-Vineux, Bourgogne, Frankreich (France)	44.00 €
N.V. Schloss Vaux "Nouvoux" Eltille am Rhein, Rheingau Deutschland (Germany)	46.00 €
N.V. Schloss Vaux "Riesling Brut" Eltille am Rhein, Rheingau Deutschland (Germany)	48.00 €
N.V. Schloss Vaux "Blanc de Blancs" Eltille am Rhein, Rheingau Deutschland (Germany)	59.00 €

CHAMPAGNER | CHAMPAGNE

0.75

PERRIER - JOUET

N.V. Grand Brut	129.00 €
N.V. Grand Brut 3l Magnum	790.00 €
2013 "Belle Epoque" Brut	329.00 €
2000 "Belle Epoque" Blanc de Blancs	790.00 €
N.V. "Blason Rose"	185.00 €
2010 "Belle Epoque" Rose	760.00 €

LOUIS ROEDERER, RHEIMS

N.V. N.V. Brut	135.00 €
2009 "Cristal" Brut	395.00 €
2011 Brut Rose	195.00 €

RUINART DE CHAMPAGNE; RHEIMS

N.V. "Blanc de Blancs"	175.00 €
N.V. Ruinart Rose	179.00 €

DEUTZ

N.V. Champagne Brut Classic	139.00 €
-----------------------------	----------

AYALA

N.V. Le Blanc de Blancs	280.00 €
-------------------------	----------

VEUVE CLICQUOT

2015 Vintage Brut	145.00 €
2008 "La Grande Dame"	420.00 €
2015 Vintage Rose	190.00 €

DOM PERIGNON, RHEIMS

2008 Brut	400.00 €
-----------	----------

LAURENT - PERRIER

N.V. Brut Rose	239.00 €
----------------	----------

GOSSET

N.V. Rose Brut	150.00 €
----------------	----------

OFFENE WEINE | WINES BY THE GLASS

CHAMPAGNER | CHAMPAGNE

0.1

0.75

PERRIER - JOUET

N.V. Grand Brut	18.00 €	129.00 €
N.V. Blason Rose	27.00 €	185.00 €

VEUVE CLICQUOT

2015 Vintage Brut	21.00 €	145.00 €
2015 Vintage Rose	27.00 €	190.00 €

SCHAUMWEIN | SPARKLING WINE

0.1

0.75

N.V. Schloss Vaux - Blanc de Noir Brut	9.00 €	66.00 €
Eltille am Rhein, Rheingau Deutschland (Germany)		

WEISSWEIN | WHITE WINE

0.1

0.75

2012 Joseph Drouhin Bourgogne Chardonnay "LaForêt"	8.00 €	52.00 €
Bourgogne, Frankreich (France)		
2020 Markus Molitor "Riesling Schiefersteil"	8.00 €	51.00 €
Wehlen, Mosel, Deutschland (Germany)		
2021 Mandrarossa "Urra di Mare Sauvignon Blanc"	8.00 €	48.00 €
Menfi, Sizilien, Italien (Italy)		
2022 Kurt Angerer Grüner Veltliner "Kies"	9.00 €	59.00 €
Kamptal, Österreich (Austria)		

ROSEWEIN | ROSE WINE

0.1

0.75

2021 Clemens Strobl "Donauschotter Rosé"	9.00 €	65.00 €
Königsbrunn, Wagram, Österreich (Austria)		
2022 Domaine Ott "By Ott", Cotes de Provence	9.00 €	62.00 €
Clos Mireille, Frankreich (France)		
2021 Michel & Laurent Thomas "Sancerre Rosé"	9.00 €	59.00 €
Sancerre ASC, Frankreich (France)		
2022 Château d'Esclans "Whispering Angel"	13.00 €	88.00 €
Domaines Sacha Lichine, Provence, Frankreich (France)		

ROTWEIN | RED WINE

0.1

0.75

2021 Château Le Gardera Bordeaux Supérieur AOC	8.00 €	48.00 €
Bordeaux, Frankreich (France)		
2020 Graf Neipperg "Spätburgunder"	8.00 €	44.00 €
Württemberg, Deutschland (Germany)		
2018 Marqués de Riscal "Finca Torrea"	12.00 €	86.00 €
Elciego, Rioja, Spanien (Spain)		
2020 Chianti Classico Riserva	10.00 €	69.00 €
Rocca delle Macie, Toskana, Italien (Italy)		

SÜSSWEIN | DESSERT WINE

0.1

0.375

2016 Mouton Cadet	9.00 €	31.00 €
Baron Philippe De Rothschild "Réserve"		
Sauternes, Frankreich (France)		

ALKOHOLFREIER WEIN | NON-ALCOHOLIC WINE

0.1

0.75

N.V. Weingut Leitz "Riesling Eins-Zwei-Zero"	7.00 €	41.00 €
Rüdesheim am Rhein, Rheingau Deutschland (Germany)		

OFFENE WEINE / WINES BY THE GLASS BY CORAVIN

0.1

0.75

2018 Domaine Michel Niellon "Chassagne-Montrachet"	25.00 €	169.00 €
Chassagne-Montrachet, Bourgogne, Frankreich (France)		
2017 Domaine Marchand Tawse Savigny-Les-Beaune	25.00 €	179.00 €
1er Cru "Les Lavières", Bourgogne, Frankreich (France)		

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gern über Allergene und Zusatzstoffe.
Bitte kontaktieren Sie das Team jederzeit um weitere Informationen zu erhalten.
We are delighted to inform you about allergens or additives. For further
information please do not hesitate to contact our team at any time.

Wir behalten uns kurzfristige Jahrgangsänderungen vor
We reserve short-term changes to labels and vintages



Weinempfehlungen von unserem Jr. Sommelier Sebastian
Eichenseer sind gekennzeichnet und für Weinbegleitungen
zu Ihrem Essen beraten wir Sie sehr gerne.

WEISSWEIN | WHITE WINE

DEUTSCHLAND | GERMANY

0.75

MOSEL

2021	Weingut Van Volxem "Saar Riesling", Wiltingen	48.00 €
2020	Weingut Van Volxem "Rotschiefer Riesling", Wiltingen	56.00 €
2019	Markus Molitor "Pinot Blanc Einstern", Wehlen	55.00 €
2020	Maxim Grünhaus Riesling Herrenberg GG, Mertesdorf	89.00 €

FRANKEN

2016	Castell Schlossberg Silvaner "Großes Gewächs" 	120.00 €
------	---	----------

RHEINGAU

2021	Weingut Leitz "Riesling Eins-Zwei-Dry" Rüdesheim am Rhein	42.00 €
------	--	---------

RHEINHESSEN

2017	Kühling - Gillot "Scheurebe", Qvinterra, Bodenheim	55.00 €
------	--	---------

PFALZ

2020	Dr. Bürklin-Wolf "Blanc Cuvée", Wachenheim	44.00 €
2014	Dr. Bürklin-Wolf Riesling Reiterpfad G.C., Wachenheim	174.00 €

NAHE

2015	Schlossgut Diel "Dorsheim Riesling", Rummelsheim	54.00 €
------	--	---------

FRANKREICH | FRANCE

0.75

LOIRE

2020	Domaine Michel Thomas "Le Chant du Merle" Sancerre	59.00 €
2019	Château de Sancerre "Sauvignon Blanc"	69.00 €
2021	Domaine de Fontenille Pouilly Fumé	68.00 €
2020	La Croix Pouilly Fumé "Saint Andelain"	98.00 €

BURGUND

2017	Maison Marchand Tawse "Puligny-Montrachet"  Puligny-Montrachet, Bourgogne, Frankreich (France)	169.00 €
2018	Domaine Vincent Girardin "Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot"	198.00 €

LANGUEDOC ROUSSILLON

2017	Roc des Anges, L'Oca IGP, Macabeu Côtes Catalanes, Maury	98.00 €
2020	Mas Janeil "Le Petit Pas", Côtes du Roussillon	48.00 €

PROVENCE

2021	Domaines Ott "Clos Mireille" Cru Classé La Londe-les-Maures	91.00 €
------	--	---------

JURA

2020	Domaine du Pélican, "Arbois Chardonnay" Montigny-les-Arsures	98.00 €
------	---	---------

BORDEAUX

2017	Baron Philippe de Rothschild, Baronne Charlotte	54.00 €
2016	Château Ferrande Blanc Membre de l'Union des Grands Crus	86.00 €

ELSASS

2017	Domaines Schlumberger "Pinot Blanc les Princes Abbés"	51.00 €
2015	Domaines Schlumberger "Pinot Gris 1er Crus Schimberg"	81.00 €

SPANIEN | SPAIN

0.75

2021	Marqués de Riscal "Sauvignon Blanc Organic" Rueda DO	49.00 €
------	---	---------

PORTUGAL

0.75

2020	Esporão Reserva Branco Herdade do Esporão, Alentejo DOC	54.00 €
------	--	---------

ÖSTERREICH | AUSTRIA

STEIERMARK

2020	Weingut Wohlmuth, Gelber Muskateller	65.00 €
------	--------------------------------------	---------

BURGENLAND

2018	Weingut Kollwentz-Römerhof "Sauvignon Blanc Steinmühle", Großhöflein	95.00 €
------	---	---------

WIEN

2022	Weingut Fritz Wieninger  "Wiener Gemischter Satz Bisamberg"	71.00 €
------	---	---------

KREMSTAL

2021	Weingut Wess Grüner Veltliner Krems DAC Reserve "Alte Reben"	89.00 €
------	---	---------

WACHAU

2021	Weingut Tegernseerhof "Riesling Bergdistel Smaragd"	59.00 €
2021	Rudi Pichler "Grüner Veltliner Smaragd"	99.00 €

WAGRAM

2016	Clemens Strobl "Rosenberg Riesling", Königsbrunn	99.00 €
2016	Clemens Strobl "Pfaffenberg Riesling", Königsbrunn	115.00 €

ITALIEN | ITALY

TRENTINO SÜDTIROL

2020	Elena Walch "Pinot Blanc", Tramin	49.00 €
2015	Pranzegg "Tonsur", Bozen	79.00 €

PIEMONTE

2021	La Rocca Gavi DOCG, Cappel	51.00 €
------	----------------------------	---------

VENETIEN

2021	Folar Lugana	44.00 €
2020	Selva Capuzza Lugana	52.00 €

FRIAUL

2022	Attems "Pinot Grigio", Friaul Julisch	45.00 €
------	---------------------------------------	---------

TOSKANA

2019	Marchesi de Frescobaldi "Pomino Bianco Riserva" 	86.00 €
------	---	---------

UMBRIEN

2018	Amaldo Caprai "Crecante Colli Martani", Montefalco	49.00 €
------	--	---------

SARDINIEN

2021	Tenuta Sella & Mosca "Abidoru", Vermentino de Sardegna	44.00 €
------	--	---------

SIZILIEN

2014	I Vigneri "Aurora Bianco", Terre Siciliane	98.00 €
------	--	---------

NEUE WELT | NEW WORLD

USA

2020	Grand Estates - Columbia Crest Chardonnay Washington State	52.00 €
2020	Hess Collection "Napa Valley Chardonnay" Napa Valley, California	74.00 €

ARGENTINIEN

2017	Andeluna Chardonnay Tupungato Mendoza	49.00 €
------	--	---------

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gern über Allergene und Zusatzstoffe.
Bitte kontaktieren Sie das Team jederzeit um weitere Informationen zu erhalten.
We are delighted to inform you about allergens or additives. For further
information please do not hesitate to contact our team at any time.

Wir behalten uns kurzfristige Jahrgangsänderungen vor
We reserve short-term changes to labels and vintages



Weineempfehlungen von unserem Jr. Sommelier Sebastian
Eichenseer sind gekennzeichnet und für Weinbegleitungen
zu Ihrem Essen beraten wir Sie sehr gerne.

ROTWEIN | *RED WINE*

DEUTSCHLAND | GERMANY

RHEINHESSEN

2019	Kühling - Gillot "Spätburgunder Kreuz" GG Bodenheim	130.00 €	0.75
------	--	----------	------

AHR

2015	Weingut Burggarten "Neuenahrer Frühburgunder" Bad Neuenahr-Ahrweiler	79.00 €	
------	---	---------	--

Württemberg

2016	Graf Neipperg "S. E. Syrah" Schwaigern	169.00 €	
------	---	----------	--

FRANKREICH | FRANCE

BORDEAUX

2018	Château Bernateau, Saint-Emilion Grand Cru	84.00 €	
2018	Baron Henri, Baron Philippe de Rothschild, Medoc	52.00 €	
2018	Baron Nathaniel, Baron Philippe de Rothschild, Pauillac	89.00 €	
2015	Château Grand Village "G Acte 7", Mouillac	122.00 €	
2016	Château Pontet-Canet, Pauillac 5ème Cru Classé	519.00 €	
1993	Château Lafleur, Pomerol	860.00 €	
2004	Château Latour, Premier Grand Cru Classé	1.100.00 €	
1998	Château Haut – Brion Cru Classé	1.500.00 €	
1983	Château Palmer, Margaux	1.450.00 €	
2006	Château Lafleur, Pomerol	1.650.00 €	

BURGUND

2020	Joseph Drouhin Pinot Noir "Laforêt"	56.00 €	
2019	Domaine Marchand Tawse Pinot Noir « Bourgogne 47° N »	79.00 €	
2019	Domaine Marchand Tawse, Pinot Noir Nuits-Saint-Georges	111.00 €	
2018	Domaine Marchand Tawse « Gevrey-Chambertin »	129.00 €	

LANGEDOC ROUSSILLON

2015	Domaine Du Clos des Fées « Côtes du Roussillon Villages Vieilles Vignes », Vingrau	89.00 €	
------	---	---------	--

PROVENCE

2015	Domaine de Triennes, Sainte Augustine Nans les Pins	59.00 €	
2018	Domaines Ott « Château Romassan» Bandol	98.00 €	

LOIRE

2013	Domaines des Roches Neuves "Clos de l'Echelier" Saumur Champigny	189.00 €	
2019	M. Chapoutier "La Bernadine" Châteauneuf-du-Pape AOC	146.00 €	

ÖSTERREICH | AUSTRIA

BURGENLAND

2017	Johann Schwarz "The Butcher" Neusiedlersee	98.00 €	
2019	Weingut Gesellmann „Opus Eximium No 32", Deutschkreutz	82.00 €	

WAGRAM

2015	Weinmanufaktur Clemens Strobl „Pinot Noir Hengstberg", Königsbrunn	255.00 €	
------	---	----------	--

SPANIEN | SPAIN

KASTILIEN - LEON

2018	Dehesa la Granja, VdT Castilla y León	49.00 €	
------	---------------------------------------	---------	--

RIOJA

2019	Artadi "Vinas de Gain", Laguardia	81.00 €	
2018	Bodega Roda "Roda Reserva"	110.00 €	

PORTUGAL

2020	Esporão Reserva Tinto Herdade do Esporão, Alentejo DOC	61.00 €	
------	---	---------	--

ROTWEIN | *RED WINE*

ITALIEN | ITALY

TRENTINO SÜDTIROL

2020	Cantina Kaltern "Lareith Lagrein Riserva"	59.00 €	0.75
------	---	---------	------

VENETIEN

2013	Santi "Proemio Amarone di Valpolicella Classico"	124.00 €	
------	--	----------	--

TOSKANA

2021	Marchesi de Frescobaldi "Campo Ai Sassi" Rosso di Montalcino	56.00 €	
2020	Marchesi de Frescobaldi, Chianti Classico Tenuta Perrano DOCG	59.00 €	
2021	Le Volte dell'Ornellaia	79.00 €	
2016	Marchesi de Frescobaldi "Montesodi" Chianti Rufina Montesodi DOCG	110.00 €	
2017	Marchesi de Frescobaldi „Castel Giocondo" Brunello di Montalcino DOCG	129.00 €	
2017	Luce "Tenuta Luce Toscana" , Montalcino	249.00 €	
2020	Ornellaia Bolgheri Rosso Superiore DOC	524.00 €	

PIEMONT

2019	Coppo, Barolo DOCG	79.00 €	
2018	Bruno Rocca , Barbaresco Coparossa	165.00 €	

SIZILIEN

2021	Mandrarossa Timperosse „Petit Verdot" Menfi	55.00 €	
------	---	---------	--

SARDINIEN

2019	Sella & Mosca « Tanca Farra » DOC, Alghero	59.00 €	
------	--	---------	--

NEUE WELT | NEW WORLD

USA

2020	Chateau Ste. Michelle "Cold Creek Cabernet Sauvignon" Columbia Valley, Washington State	94.00 €	
------	--	---------	--

CHILE

2019	Errázuriz Estate „Max Reserva“, Aconcagua Valley	59.00 €	
------	---	---------	--

ARGENTINIEN

2020	Andeluna Altitud "Malbec" Tupungato Mendoza	61.00 €	
------	--	---------	--

SÜDAFRIKA | SOUTH AFRICA

2020	De Toren "Délicate", Wine of Origin Stellenbosch	54.00 €	
2021	Neethlingshof Estate "Pinotage", Wine of Origin Stellenbosch	64.00 €	

AUSTRALIEN

2013	The Holy Trinity Grant Burge, South Australia	98.00 €	
------	--	---------	--

SÜSSWEIN | *DESSERT WINE*

2016	Mouton Cadet -Baron Phillipe De Rothschild "Réserve"- Sauternes, Frankreich (France)	9 €	0.33	0.5
2021	Weingut von Othegraven, Alte Rebe, Spätlese Kanzem, Saar, Deutschland / Germany			89.00 €

BIER | *BEER*

Augustiner Helles		0.33	0.5
König Pilsner	5.10 €		7.70 €
Hopf Weißbier hell oder dunkel			7.70 €
König Pilsner - Alkoholfrei -	5.10 €		
Hopf Weißbier - Alkoholfrei -			7.70 €

WASSER | *WATER*

Aqua Monaco Still	5.30 €	0.33	0.75	12.50 €
Aqua Monaco Perlend	5.30 €			12.50 €

LIMONADEN | *SOFT DRINKS*

Coca Cola Cola Light Cola Zero Sprite Fanta	5.10 €	0.2	0.5
Schweppes: Bitter Lemon Ginger Ale	5.50 €		
Fevertree Indian Tonic Water	5.50 €		
Paulaner Spezi			6.60 €

SÄFTE | *JUICES*

Apfel Orange Maruja Johannisbeere Rhabarber	5.20 €	0.2
---	--------	-----

BEMERKUNGEN / REMARKS

The following products, which are also used in cocktails contain coloring and / or preserving agents: Campari, Pernod, Blue Curacao, Amaretto Disaronno, Aperol, Lillet Blanc, Martini Rosso / Bianco, different sherries, syrups, Coca Cola, Diet Coke, Coke Zero, Fanta, Orangina, Orangina blood orange, bitter lemon, ginger ale, Lime Juice, San bitter, Red Bull, different whiskeys, Frangelico, Myer's Rum, Dom Benedictine, grenadine, Bailey, Blue Curacao, Kahlua, Creme de Cacao, Drambuie, Creme de Menthe, Licor 43, Pimm's No.1, Southern Comfort Grand Marnier | The following procuts contain Caffeine: Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Red Bull, Kahlua, Coffee and Coffee products | The following products contain quinine: Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Thomas Henry Tonic Water, Aperol, Campari, Angostura and other Cocktailbitters (The Bitter Truth, Fee Brothers) | The following products contain sulfite: Wine and Wine products | The following products contain sapadity agents: Angostura and other Cocktailbitters (The Bitter Truth, Fee Brothers) | The following products contain antioxidant agents: Fruit Juices and Fruit Purées

