



Corbeilles à pains

Brot | Oliventapenade | Butter 7 €
Bread | Pesto Dip | Butter

Entrées

Vorspeise / Starters

Gekühlte Mandel-Gurken-Suppe 18 €
Honigmelone | Pinienkernen  
Chilled Almond-Cucumber-Soup | Honeydew Melon | Pine Nut

Gräfeljing Salate | Austernpilzen | Balsamico-Erdbeeren 22 €
Gebratener Brokkoli  
Gräfeljing Salads | Oyster Mushrooms | Balsamico Strawberries | Fried Broccoli

Gegrillter Pulpo | Tomatensugo | schwarze Knoblauchcreme 24 €
Röstbrot
Grilled Pulpo | Tomato Sugo | Black Garlic Cream | Grilled Bread

Lachsrilette | kandierte Zitrone | Brioche 24 €
Salmon Rilette | Candied Lemon | Brioche

Calamari Fritti | Zitronen Mayonnaise | Petersilie 24 €
Calamari Fritti | Lemon Mayonnaise | Parsley

Handgeschnittenes Tatar | Röstbrot | Blatt- & Kräuter Salat 28 €
Handcut Beef Tatar | Roasted Bread | Leaf & Herb Salad

Jakobsmuscheln | Sud aus Gegrillter Paprika 24 €
Mergueze | Bohnen
Scallops | Sauce of Grilled Bellpepper | Mergueze | Beans

Plat Principal

Hauptgänge / Main Course

Caesar Salat mit Croutons | Parmesan 18 €
Caesar Salad with Croutons | Parmesan Cheese
Wahlweise mit ...
Choice of ...

5 Garnelen 43 €


5 Shrimps

Kikok Hühnerbrust 39 €


Kikok Chicken Breast

Gratinierter Ziegenkäse & Honig 36 €

Gratinated Goat's Cheese & Honey

Pastinakenklößchen | Brennesselpesto | Haselnuss   26 €
Dumpling of Parsnip | Pesto of Stinging Nettle | Hazelnut


Linguine | Fenchel | Zitrone | Pistazien   26 €
Linguine | Fennel | Lemon | Pistachio

Tomaten-Ricotta-Ravioli | Burrata | Basilikum  30 €
Tomato-Ricotta-Ravioli | Burrata | Basil

Steinbutt | Zitronen-Kapern-Butter | Polenta Fries 48 €
Turbot | Lemon-Caper-Butter | Polenta Fries

Wolfsbarsch | Kräuterkruste | Tomatenragout | Kräuteröl 48 €
Loup de Mer | Herb Crust | Ragout of Tomatoes | Herb Oil

Rinderfilet 250g | Gebratenes Gemüse | Sauce Bernaise 60 €
Pommes Frites
Beef Tenderloin 250g | Sautéed Vegetables | Sauce Bernaise
French Fries

Dry Aged Entrecôte 300g | Blattspinat | Café de Paris Butter 60 €
Pommes Dauphine 
Dry Aged Entrecôte 300g | Spinach | Café de Paris Butter
Pommes Dauphine

Délice Classics

Französische Zwiebelsuppe | Comté | Brioche 20 €
French Onion Soup | Comté Cheese | Brioche

Kikok Hühnerbrust | Morchelrahm Soße | Kartoffelpüree 46 €
Kikok Chicken Breast | Morel Cream Sauce | Mashed Potatoes

Délice Spécial

„Croque Monsieur“ | Schinken | Sauce Mornay 30 €
Blatt- & Kräuter Salat
„Croque Monsieur“ | Cooked Ham | Sauce Mornay | Leaf & Herb Salat

Käse

Französische Käseauswahl | Kletzenbrot | Trauben | Feigensenf 26 €
Selection of French Cheese | Kletzenbrot | Grapes | Fig Mustard

Dessert

Mousse au Chocolate | Beeren 9,50 €
Mousse au Chocolate | Berries

Veganes Kirsch Crumble 9,50 €
Vegan Cherry Crumble

Tiramisu 9,50 €
Tiramisu

Panna Cotta | Karamellosoße 9,50 €
Panna Cotta | Caramellsauce



Unser Gemüse beziehen wir von der Mikrofarm Gräfeljing. Den Honig erhalten wir in Zusammenarbeit mit der Genuss Imkerei Dombrowski in Straßlach. Unsere Pasta wird in Zusammenarbeit mit einer Lokalen Firma aus Tegernsee, Pasta Manufaktur Palese Tegernsee, produziert. Alle unsere Fische sind MSC zertifiziert und nachhaltig gefangen. Das Rind ist ein Chiemgauer Almrind.

Le Menu Digital

We obtain our vegetables from the Gräfeljing microfarm. We obtain the honey in cooperation with the Dombrowski apiary in Straßlach. Our pasta is in cooperation with a company from the Tegernsee region, Pasta Manufaktur Palese Tegernsee. All our fish is MSC certified and uses sustainable fishing method. The cattle are Chiemgau Alpine cattle. All our fish is MSC certified and uses sustainable fishing method.

APERITIF

NEGRONI	17.00 €
Munig Gin, Campari, Roter Wermut	
FRENCH RHUBARB	17.00 €
Cocchi Wermut Rosa, Rhabarber, Erdbeere, Tonic Water	
AMALFI SPRITZ	17.00 €
Campari, Aqua Monaco Grapefruit, Grapefruit	
PORNSTAR MARTINI	22.00 €
Sir Edmond Gin, Vanille, Passionsfrucht, Limette, Champagner	
SAN BITTER SPRITZ 0.0%	14.00 €
San Bitter, Riesling Eins-Zwei-Zero, Soda, Limette	

SCHAUMWEIN

SPARKLING WINE

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

CHAMPAGNER | CHAMPAGNE

PERRIER - JOUET

N.V. Grand Brut	139.00 €
2013 "Belle Epoque" Brut	329.00 €
2012 "Belle Epoque" Blanc de Blancs	790.00 €
N.V. "Blason Rose"	190.00 €
2013 "Belle Epoque" Rose	760.00 €

POMMERY

N.V. Apanage Brut 1874	160.00 €
N.V. Apanage Rose	179.00 €
2005 Cuvée Louise	410.00 €

LOUIS ROEDERER, RHEIMS

N.V. Brut	135.00 €
2015 "Cristal" Brut	395.00 €
2016 Brut Rose	195.00 €

RUINART DE CHAMPAGNE, RHEIMS

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

AYALA

2016 Le Blanc de Blancs	240.00 €
-------------------------	----------

VEUVE CLICQUOT

2015 Vintage Brut	160.00 €
2008 "La Grande Dame"	420.00 €
2015 Vintage Rose	190.00 €

DOM PERIGNON, RHEIMS

2013 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	21.00 €	139.00 €
N.V. Blason Rose	29.00 €	190.00 €

POMMERY

N.V. Apanage Brut 1874	24.00 €	160.00 €
N.V. Apanage Rose	28.00 €	179.00 €

SCHAUMWEIN | SPARKLING WINE

0.1 0.75

N.V. Schloss Vaux - Blanc de Noir Brut	11.00 €	70.00 €
--	---------	---------

Eltville am Rhein, Rheingau Deutschland (Germany)

WEISSWEIN | WHITE WINE

0.1 0.75

2021 Joseph Drouhin Bourgogne Chardonnay "LaForêt"	13.00 €	80.00 €
Bourgogne, Frankreich (France)		
2020 Markus Molitor "Riesling Schiefersteil"	9.00 €	54.00 €
Wehlen, Mosel, Deutschland (Germany)		
2022 Mandrarossa "Urta di Mare Sauvignon Blanc"	8.00 €	52.00 €
Menfi, Sizilien, Italien (Italy)		
2023 Kurt Angerer Grüner Veltliner "Kies"	9.00 €	59.00 €
Kamptal, Österreich (Austria)		
2021 Weingut Max Müller „Weißburgunder“	10.00 €	110.00 € (1.5l)
Franken, Deutschland (Germany)		

ROSEWEIN | ROSE WINE

0.1 0.75

2023 Château La Coste "Lady a Rosé"	9.00 €	56.00 €
IGP Méditerranée, Provence, Frankreich (France)		
2022 Domaine Ott "By Ott", Cotes de Provence	11.00 €	72.00 €
Taradeau, Frankreich (France)		
2022 Michel & Laurent Thomas "Sancerre Rosé"	10.00 €	66.00 €
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 €	50.00 €
Bordeaux, Frankreich (France)		
2018 Marqués de Riscal „Finca Torrea“,	14.00 €	94.00 €
Elciego, Rioja, Spanien (Spain)		
2020 Chianti Classico Riserva	10.00 €	69.00 €
Rocca delle Macie, Toskana, Italien (Italy)		
2021 Franz Keller Spätburgunder	13.00 €	89.00 €
„Oberbergener Bassgeige“ Baden, Deutschland (Germany)		

SÜSSWEIN | DESSERT WINE

0.1 0.375

2021 Mouton Cadet	13.00 €	38.00 €
Baron Phillippe 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)		

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

2022 Weingut Van Volxem "Saar Riesling", Wiltingen	56.00 €
2022 Weingut Van Volxem "Rotschiefer Riesling", Wiltingen	56.00 €
2021 Markus Molitor "Pinot Blanc Einstern", Wehlen	59.00 €
2020 Maximin Grünhaus Riesling Herrenberg GG, Mertesdorf	110.00 €

RHEINGAU

2022 Weingut Leitz "Riesling Eins-Zwei-Dry" Rudesheim am Rhein	42.00 €
--	---------

RHEINHESSEN

2022 Kühling - Gillot "Scheurebe", Qvinterra, Bodenheim	55.00 €
---	---------

PFALZ

2022 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 €
---	---------

FRANKEN

2021 Weingut Max Müller „Silvaner EIGENART“, Volkach	80.00 €
--	---------

FRANKREICH | FRANCE

0.75

LOIRE

2022 Domaine Michel Thomas "Le Chant du Merle" Sancerre	66.00 €
2021 Château de Sancerre "Sauvignon Blanc"	74.00 €
2021 Domaine de Fontenille Pouilly Fumé	59.00 €
2021 La Croix Pouilly Fumé "Saint Andelain"	109.00 €

BURGUND

2018 Domaine Vincent Girardin "Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot"	198.00 €
2020 Domaine Vincent Girardin „Cuvée Saint Vincent“	78.00 €

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	99.00 €
2022 Château La Coste „Les Pentes Douces“ AOP Côteaux d'Aix-en-Provence	79.00 €
2021 Château La Coste „Grand Vin blanc“ AOP Côteaux d'Aix-en-Provence	89.00 €
2023 Château La Coste „Château Rosé“ AOP Côteaux d'Aix-en-Provence	69.00 €

JURA

2020 Domaine du Pélican, "Arbois Chardonnay" Montigny-les-Arsures	105.00 €
---	----------

BORDEAUX

2019 Baron Philippe de Rothschild, Baronne Charlotte	59.00 €
--	---------

ELSASS

2017 Domaines Schlumberger "Pinot Blanc les Princes Abbés"	51.00 €
2015 Domaines Schlumberger "Pinot Gris 1er Crus Schimberg"	70.00 €

SPANIEN | SPAIN

0.75

2022 Marqués de Riscal "Sauvignon Blanc Organic" Rueda DO	49.00 €
---	---------

PORTUGAL

0.75

2021 Esporão Reserva Branco Herdade do Esporão, Alentejo DOC	54.00 €
--	---------

ÖSTERREICH | AUSTRIA

0.75

STEIERMARK

2021 Weingut Wohlmuth, Gelber Muskateller	65.00 €
---	---------

BURGENLAND

2021 Weingut Kollwenz-Römerhof "Sauvignon Blanc Steinmühle", Großhöflein	89.00 €
--	---------

WIEN

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

KREMSTAL

2021 Weingut Wess Grüner Veltliner Krems DAC Reserve "Alte Reben"	80.00 €
---	---------

WACHAU

2022 Weingut Tegernseerhof "Riesling Bergdistel Smaragd"	75.00 €
2021 Rudi Pichler "Grüner Veltliner Smaragd"	95.00 €

WAGRAM

2016 Clemens Strobl "Rosenberg Riesling", Königsbrunn	104.00 €
2018 Clemens Strobl "Pfaffenberg Riesling", Königsbrunn	110.00 €

ITALIEN | ITALY

0.75

TRENTINO SÜDTIROL

2022 Elena Walch "Pinot Blanc", Tramin	49.00 €
2023 Cantina Kaltern "Pinot Grigio"	51.00 €
2015 Pranzegg "Tonsur", Bozen	79.00 €

PIEMONTE

2022 La Rocca Gavi DOCG, Cappello	51.00 €
-----------------------------------	---------

VENETIEN

2022 Folar Lugana	44.00 €
2022 Borgo Molino "Pinot Grigio delle Venezie - Ciari"	46.00 €

TOSKANA

2021 Marchesi de Frescobaldi "Pomino Bianco Riserva"	86.00 €
2022 Panizzi "Vernaccia di San Gimignano"	51.00 €

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

0.75

USA

2021 Grand Estates - Columbia Crest Chardonnay Washington State	52.00 €
2020 Hess Collection "Napa Valley Chardonnay" Napa Valley, California	74.00 €

ARGENTINIEN

2017 Anadeluna Chardonnay Tupungato Mendoza	42.00 €
---	---------

SÜDAFRIKA | SOUTH AFRICA

2021 Meerlust Chardonnay Stellenbosch, Meerlust Estate	84.00 €
--	---------

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.



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

ROTWEIN | RED WINE

DEUTSCHLAND | GERMANY

0.75

RHEINHESSEN

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

Württemberg

2021 Graf Neipperg "Spätburgunder" 50.00 €

2017 Graf Neipperg "S. E. Syrah" Schwaigern 129.00 €

PFALZ

2021 Weingut Emil Bauer "Cuvée Noir" 49.00 €

FRANKREICH | FRANCE

0.75

BORDEAUX

2018 Baron Henri, Baron Philippe de Rothschild, Medoc 58.00 €

2018 Baron Nathaniel, Baron Phillipe de Rothschild, Pauillac 89.00 €

2009 Château - Figeac, Premier Grand Cru Classé 690.00 €

1993 Château Lafleur, Pomerol 750.00 €

2004 Château Latour, Premier Grand Cru Classé 1.350.00 €

1998 Château Haut - Brion Cru Classé 1.050.00 €

1983 Château Palmer, Margaux 1.190.00 €

2006 Château Lafleur, Pomerol 1.200.00 €

BURGUND

2021 Joseph Drouhin Pinot Noir "Laforêt" 89.00 €

2021 Guy Amiot et Fils Pinot Noir « Bourgogne » 91.00 €

2019 Domaine Marchand Tawse, Pinot Noir Nuits-Saint-Georges 159.00 €

2019 Domaine Marchand Tawse « Gevrey-Chambertin » 129.00 €

LANGEDOC ROUSSILLON

2015 Domaine Du Clos des Féés 89.00 €

« Côtes du Roussillon Villages Vieilles Vignes », Vingrau

PROVENCE

2015 Domaine de Triennes, Sainte Auguste Nans les Pins 59.00 €

2018 Domaines Ott « Château Romassan » Bandol 145.00 €

LOIRE

2013 Domaines des Roches Neuves "Clos de l'Echelier" Saumur Champigny 149.00 €

2020 M. Chapoutier "La Bernadine" Châteauneuf-du-Pape AOC 119.00 €

ÖSTERREICH | AUSTRIA

0.75

BURGENLAND

2017 Johann Schwarz "The Butcher" Neusiedlersee 98.00 €

2019 Weingut Gesellmann „Opus Eximium No 32“, Deutschkreutz 95.00 €

WAGRAM

2015 Weinmanufaktur Clemens Strobl 255.00 €

„Pinot Noir Hengstberg“, Königsbrunn

SPANIEN | SPAIN

0.75

KASTILIEN - LEON

2018 Dehesa la Granja, VdT Castilla y León 49.00 €

RIOJA

2020 Artadi "Vinas de Gain", Laguardia 105.00 €

2018 Bodega Roda "Roda Reserva" (0.75) 115.00 €

PORTUGAL

0.75

2020 Esporão Reserva Tinto 61.00 €

Herdade do Esporão, Alentejo DOC

ITALIEN | ITALY

0.75

TRENTINO SÜDTIROL

2020 Cantina Kaltern "Lareith Lagrein Riserva" 59.00 €

VENETIEN

2015 Santi "Proemio Amarone di Valpolicella Classico" 115.00 €

TOSKANA

2021 Marchesi de Frescobaldi "Campo Ai Sassi" Rosso di Montalcino 65.00 €

2021 Le Volte dell'Ornellaia 79.00 €

2019 Marchesi de Frescobaldi "Montesodi" Chianti Rufina Montesodi DOCG 125.00 €

2018 Marchesi de Frescobaldi „Castel Giocondo“ Brunello di Montalcino DOCG 129.00 €

2020 Luce "Tenuta Luce Toscana", Montalcino 249.00 €

2020 Ornellaia Bolgheri Rosso Superiore DOC 524.00 €

PIEMONTE

2019 Coppo, Barolo DOCG 89.00 €

2018 Bruno Rocca, Barbaresco Coparossa 165.00 €

ABRUZZEN

2021 Fantini "Don Camillo" Terre di Chieti 46.00 €

SIZILIEN

2021 Mandrarossa Timperosse „Petit Verdot“ Menfi 55.00 €

SARDINIEN

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

NEUE WELT | NEW WORLD

0.75

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

2019 The Holy Trinity 98.00 €

Grant Burge, South Australia

SÜSSWEIN | DESSERT WINE

0.375

2021 Mouton Cadet -Baron Phillipe De Rothschild "Réserve"- Sauternes, Frankreich (France) 38.00 €

BIER | BEER

0.33 0.5

Augustiner Helles 7.70 €

König Pilsner 5.10 €

Hopf Weißbier hell oder dunkel 7.70 €

König Pilsner - Alkoholfrei 5.10 €

Hopf Weißbier - Alkoholfrei 7.70 €

WASSER | WATER

0.33 0.75

Aqua Monaco Still 5.30 € 12.50 €

Aqua Monaco Perlend 5.30 € 12.50 €

LIMONADEN | SOFT DRINKS

0.2 0.5

Coca Cola | Cola Light | Cola Zero | Sprite | Fanta 5.10 €

Fever Tree Indian Tonic | Ginger Beer 5.60 €

Paulaner Spezi 6.60 €

Aqua Monaco Grapefruit 5.60 €

SÄFTE | JUICE

0.2

Apfel | Orange | Maracuja | Johannisbeere | Rhabarber 5.20 €

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.