

*Tartar vom Simmentaler Rinderfilet mit Gold Selection Kaviar

Saibling von Marcus Schützinger und bayrischer Spargel

*„Pot au Feu“ vom bretonischen Hummer aus Cancale und Kaffir Limette

Sauté von Kalbsbries mit Morchel und Erbse

*Taube von Jean Claude Miéral in zwei Gängen

*Himbeer „Müsli“

4 Gänge mit *markiert	145 €
6 Gänge	185 €
obligatorisches Gedeck	8 €

Optional zum Menü

Entenleber „süß und salzig“
Terrine mit Pfirsich und Pistazie
Gebratene Leber mit Salzsellerie und Trüffel
48€ (auch anstelle des Tartars mit 28€ Aufpreis möglich)

Wildfang Steinbutt aus dem Atlantik
mit „Tafelspitz-Beilagen“ und N25 Kaluga Kaviar
48€ (auch anstelle des Kalbsbrieses mit 28€ Aufpreis möglich)

Käsevariation vom Tölzer Kasladen
Selektierte Sorten Rohmilchkäse mit Condiments
22 € (auch anstelle des Desserts möglich)

Menü Paula komplett 8 Gänge mit Käse oder Dessert 228 €