

Tatar vom Simmentaler Rinderfilet mit Gold Selection Kaviar\*

2024 Riesling Kabinett Piesporter Treppchen vorm Berg (wurzelecht) | Max Kilburg | Deutschland

Saibling von Marcus Schützinger und bretonische Artischocke

2024 Neuburger | Lichtenberger-González | Österreich

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

2023 La Tour Saint-Hilaire Monopole Rélotte AC | La Tour Saint-Hilaire | Frankreich

Sauté von Kalbsbries mit Steinpilz

2018 L'Autrichienne Zero Dosage (SL|WR|ZW) | Ebner-Ebenauer | Österreich

Taube von Jean Claude Miéral in zwei Gängen\*

2022 Grenache Thief in the Night | Duncan Savage | Südafrika

Himbeer „Müsli“\*

2024 Scheurebe Kabinett | Heiligenblut | Deutschland

|                        |       |
|------------------------|-------|
| 4 Gänge mit *markiert  | 145 € |
| 6 Gänge                | 185 € |
| obligatorisches Gedeck | 8 €   |
| 6 Gläser               | 89 €  |

*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 €

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Speisen