

Wurzelwerk



Vorspeisen

„Barsch Barbar“ 15,50 €

gebeizter Zander, Rhabarber, Johannisbeere, Zitronengras, Gurkensaft, Limettenöl

„Ta-taaa...“ 16,50 €

Tatar vom Werdenfeller Kalbsfilet, grüner Spargel, Bärlauch, Fenchelsaat, Parmesan, schwarzes Knäckebrot, Sauerrahm

Suppen

„Hexen-Zwiebel“ 9,00 €

Bärlauch, gebackene Kalbskopfpraline, Limettenmayonaise, Schnittlauch

„Herrgotts-Bscheißerle“ 8,50 €

Hühnerbrühe, hausgemachte Maultasche, Koriander, Zitronenabrieb

„Stängel-Rübe“ 8,50 €

Kohlrabi, Rahm, geröstetes Brot, Ettaler Butter, rote Radieserl, frische Erbse, Schwarzer Pfeffer



Salat

„Kopf-Sache“

16,50 €

Kopfsalat, Bärlauchvinaigrette, Landei, Senfsaat, mariniertes Kohl, geröstetes Brot, Gewürz-Eigelb-Creme

„Grün-Zeug“

18,50 €

Frühlingssalat, Wildkräuter, Gartengurke, Strauchtomate, gegrillter grüner Spargel, geräucherte Forelle, Dill, Schnittlauchvinaigrette

Vegetarische Hauptgerichte

„Erbsenzähler“

Schwarze Linguine, frische Erbsen, weißer Spargel, Kirschtomate, Rahm, Parmesanschaum, Wildkräuter

17,50 €

„Kohle 2.0“

21,00 €

Spitzkohl aus dem Feuer, Brombeere, Selleriecreme, Vanille, Limette, Macadamia Nuss, Kumin

„C'est la vie“

22,00 €

Alles von der Sellerieknolle, Nussbutter, Vanille, Fond aus gerösteten Schalen, Himbeere und noch vieles mehr...

Wurzelwerk



Hauptgerichte

„Aus-Geklopft“ 26,50 €

Kalbsschnitzel paniert, weißes Spargelcassulet, Erdapfel, Kirschtomate, Parmesanhollandaise

„purple Ha(Z)e“ 26,50 €

geschmorte Kaninchenkeule, Zitrone, Gewürz Haferflockengremolata, purple haze Karotte, Maisgrieß, Schmorgemüse-Jus

„Frei Schwimmer“ 22,50 €

gesottener Tegernsee-er Rindertafelspitz vom Biohof, Frühlingsgewächse, Meerrettichrahm, grüner Apfel, junge Kartoffeln, frischer Kren

„Lamm-sang“ 36,00€

sous vide gegartes Werdenfelser Lammfilet, Spitzmorchel, Artischocke, Estragon, Bärlauch-Kartoffelnudeln, Röstgemüsejus

„zarte Kuh!“ 38,50 €

250 Gramm Entrecôte von der geaged-ten Milchkuh vom Biohof, wilder Brokkoli, Erdapfel, rote Zwiebel, Balsamico, Vulkanasche, Steinsalz

Fisch

„ein-geraucht“ 24,50 €

gebraten und geräucherte Bachforelle, Kirschholz, Erdapfel, Gurke, Limette, Dillstiele, Räucherfischfond

„gest(Ö)rt“ 27,00 €

konfierter Stör, Nussbutterschaum, Brombeere, Macadamia Nuss, Aquarello Risotto

Wurzelwerk



Käse

„saure Milch“

10,50 €

Graukäse mit Musik, Fenchelsaat, Kümmel, geröstetes Brot, Bärlauch

Nachspeise

„ver-Äppelt“

11,00 €

geröstetes Hafereis, fermentierter Apfel, Brennessel Tee, Haferflocken Krokant, Prosecco

„Eis-Beer'e“

11,50 €

Himbeersorbet, Rhabarberluft, Rhabarberragout, bretonisches Sable, Mandel Florentiner

„Götter-Speise“

12,50 €

Walderdbeersorbet, Ettaler Topfen, gepuffte Cerealien, Karamell, Limette, Champagnersüppchen

„kleiner Kaiser“

9,50 €

soufflierter Kaiserschmarrn, Heumilcheis, Apfelkompott, Karamelierte Nüsse

„Fremdgeher“

4,50 €

Hollunderblütensorbet, Erdbeer-Honigbaiser