



RESTAURANT EISVOGEL À LA CARTE

VORSPEISEN | STARTERS

IN BLAUKRAUT GEBEIZTER SAIBLING <i>RED CABBAGE MARINATED CHAR</i> Orangen Dill Feldsalat <i>orange dill lamb's lettuce</i>	16,00	EUR
ROTE BEETE CARPACCIO <i>BEETROOT CARPACCIO</i> Mousse Radieschen Meerrettich Apfel <i>mousse radish horseradish apple</i>	13,00	EUR
KÜRBISSUPPE <i>PUMPKIN SOUP</i> Haselnuss Frischkäse Ingwer <i>hazelnut cream cheese ginger</i>	13,00	EUR

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

RINDERLENDE <i>SIRLOIN</i> Karotten Lauch Madeira Chicorée Jus <i>carrots leek madeira chicory jus</i>	33,00	EUR
REGENBOGENFORELLE VON DER FISCHZUCHT BIRNBAUM <i>RAINBOW TROUT FROM THE FISHFARM BIRNBAUM</i> Dreierlei Sellerie Forellenkaviar Chimichurri Beurre-Blanc <i>celery three ways trout caviar chimichurri beurre-blanc</i>	29,00	EUR
MAISHÄHNCHENBRUST <i>CORNCHICKEN BREAST</i> Mais Kartoffeln Wildbrokkoli Chipotle Jus <i>corn potatoes wild broccoli chipotle jus</i>	25,00	EUR
GNOCCHI <i>GNOCCHI</i> Sauerrahmsöße Schnittlauch Parmesan <i>sour cream sauce chives parmesan</i>	16,00	EUR

NACHSPEISEN | DESSERTS

PEANUTBUTTER & JELLY <i>PEANUTBUTTER & JELLY</i> Erdnussmousse Pflaumen-Parfait Tonkabohnen Original Beans-Schokolade <i>peanut mousse plum parfait tonka beans Original Beans chocolate</i>	14,00	EUR
DREIERLEI PANNA COTTA <i>PANNA COTTA THREE WAYS</i> Mandarine Waldmeister Vanille <i>tangerine woodruff vanilla</i>	14,00	EUR



RESTAURANT EISVOGEL

CHEF DE CUISINE: CHRISTIAN AGUILAR
MO – FR, 18:00 – 21:30 UHR

ABENDMENÜ *DINNER MENU*

75,00€ pro Person *per person*

zwei verschiedene Brote mit Aufstrichen *two different breads with spread*

Amuse-Bouche

IN BLAUKRAUT GEBEIZTER SAIBLING *RED CABBAGE MARINATED CHAR*
Orangen | Dill | Feldsalat *orange | dill | lamb's lettuce*

MIÉRAL-TAUBE AUS FRANKREICH *MIÉRAL DOVE FROM FRANCE*
Kürbis | Pistazien | Cranberrys | Lauch | Jus *pumpkin | pistachio | cranberries | leek | jus*

oder

ZWEIERLEI VOM LAMM (*Rücken und Keule*) *LAMB TWO WAYS*
Trauben | Blumenkohl | Erbsen | Jus aus Porto Bianco *grapes | cauliflower | peas | jus from Porto Bianco*

ROTWEIN-BIRNE IM WALD *REDWINE PEAR IN THE FOREST*
Ismaninger Obst | Ingwer | Schokolade *Fruits from Ismaning, Germany | Ginger | Chocolate*

Die einzelnen Gerichte können auch individuell bestellt werden *every dish can be ordered individually*

In Blaukraut gebeizter Saibling <i>Red cabbage marinated char</i>	16,00€
Miéral-Taube aus Frankreich <i>Miéral dove from France</i>	37,00€
Zweierlei vom Lamm <i>Lamb two ways</i>	34,00€
Rotwein Birne im Wald <i>Redwine Pear in the forest</i>	16,00€