



RESTAURANT EISVOGEL

ABENDMENÜ | DINNER MENU

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

Amuse-Bouche

I. ALLERLEI GEMÜSE VOM ISMANINGER GRÜNERHOF

MULTIPLE VARIATIONS OF VEGETABLES FROM GRÜNER'S FARM IN ISMANING

Sellerie | Kohlrabi | Zwiebeln | Karotten | Kräuteremulsion *celery | kohlrabi | onions | carrots | herbal emulsion*
mit modernen Eisvogel-Techniken *made with modern Eisvogel-techniques*

II. BACHFORELLE *RIVER TROUT*

Schrenki-Kaviar | Mandeln | Apfel | Weißkraut | gebeiztes Eigelb
schrenki caviar | almonds | apples | white cabbage | salt-cured egg yolk

III. PAUSENGANG *PALATE CLEANSER*

Frühlingszwiebel | Tomatenkugel | Sternanis | Basilikum *spring onion | tomato ball | star anise | basil*

IV. ZWEIERLEI VOM LAMM (*Rücken und Keule*)

LAMB TWO WAYS (filet and leg)

Trauben | Blumenkohl | Erbsen | Jus aus Porto Bianco *grapes | cauliflower | peas | jus from Porto Bianco*

V. FRÜHLINGSAROMEN *SPRING FLAVOURS*

Hausgemachte Buttermilch | Honig | Matcha | Lavendel | Ingwer | Zitronenschwamm

house made butter milk | honey | matcha | lavender | ginger | lemon sponge

VI. PETIT FOURS

3 GÄNGE | 3 COURSES
ALLE GÄNGE | ALL COURSES

60,00€ per Person
90,00€ per Person

(*servierte Gänge served courses I, IV, V*)

Folgende Gänge können auch individuell bestellt werden *the following courses can also be ordered individually*

ALLERLEI GEMÜSE | MULTIPLE VARIATIONS OF VEGETABLES

15,00€

ZWEIERLEI VOM LAMM | LAMB TWO WAYS

30,00€

FRÜHLINGSAROMEN | SPRING FLAVOURS

15,00€