

HEIMAT

saisonal wechselnd | Start 18:30-19:00 Uhr, erster Gang ca. um 19:15 Uhr

150,00 pro Person

optional +75,00 Weinbegleitung / +60,00 Getränkebegleitung (nicht-alkoholisch)

Makrele Saba kurz gebeizt

Ponzu, Rettich, Johannisbeeren

2023 Alex Martin La Butte des Roches / Prinz Salm Verjus

Bluefin Toro Kombujime

Shiso, Wasabi, White Soja

Lachs Hiddenfjord Ikejime

Shiroita, Sellerie, Koshihikari

Carabineros

Buttermilch, Melone, Mandel, Rote Beete

2016 Prinz Salm Dalberger Ritterhölle / Saveur Kumquat

Kingfish Sashimi Dry Aged

Yuzu, Austern Kys, Uni

2024 Hofmann Sauvignon Blanc Reserve / Kimino Yuzu

Jakobsmuschel Binchotan

Shiitake, Kartoffel, Vanille Dashi

2023 Méo-Camuzet Hautes Cotes des Nuits / Saveur Apricot

Lachsforelle gegrillt mit Batayaki

Kürbis, Yuzukosho, Xo Essenz

2020 Otronia 45 Rugientes / Pierre Zero Grenache

Haselnuss von Andreas Senckenberg

Schokolade, Vanille, Caramel

Quinta do Bom Retiro Tawny 20 Jahre / Geiger 35°

Petit Four

Erweitere das Menü mit Julios Empfehlungen (Supplements)

Wagyu Roastbeef A4

mit Pilzen, Kartoffeln
und Schalotten Jus
p.P., tischweise
35,00

Caviar Imperial Royal

Premium Amur
als Begleitung zu 3
Gängen
50,00

Käse Auswahl von Affineur Waltmann

15,00

*Pescetarisch auf Anfrage 24h vor Reservierung, keine vegetarische Variante.
Für eine vollständige Liste aller Allergene & Zusatzstoffe fragen Sie bitte unser Personal.*

Aperitif

Roederer Champagne Collection 246
18,00

Roederer Champagne Rosé Brut 2017
24,00

Roederer Champagne Starck Brut Nature
28,00

Rappenhof Blanc de Blanc
12,50

Gin Tonic
10,00

*

Weißwein (0,1 l)

Full Riesling halbtrocken
7,00

2023 Alex Martin La Butte des Roches
13,00

2016 Prinz Salm Dalberger Ritterhölle
13,00

2024 Hofmann Sauvignon Blanc Reserve
10,00

2023 Méo-Camuzet Hautes Cotes des Nuits
18,00

*

Rotwein (0,1 l)

2020 Otronia 45 Rugientes
16,00

-und weitere gereifte Rotweine auf Anfrage-

*

Alkoholfreier Wein & Alternativen (0,1 l / 0,75 l)

Kimino Yuzu
8,00

Geiger 35°
8,00 / 39,00

Pierre Zero Grenache
8,00 / 29,00

-und weitere aus der Getränkebegleitung auf Anfrage-

*

Bier (0,33 l)

Tegernseer Helles / Schätzel Weinbier / Braustübl Helles alkoholfrei
4,00

Softgetränke

Wasser klein (0,35 l) Sprudel / Still
5,50

Wasser Flasche (0,75 l) Sprudel / Still
9,90

Gua Limo (0,33 l) verschiedene Sorten
4,00

Coca Cola (0,2 l) klassik / light
4,00

Traubensaft-Schorle (0,3 l)
4,00

*

Heißgetränke

Espresso oder Kaffee / mit Milch
3,00 / 4,00

*

Digestifs

Nonino Grappa Antica 5 Jahre / Riserva 8 Jahre (2 cl)
8,50 / 10,50

Irish Cream (4 cl)
6,00

Etter Williamsbirne (2 cl)
6,00

Delamain Cognac Pale&Dry X.O. / Vintage Collection Plénitude (2 cl)
15,00 / 39,00

Samalens Armagnac / Millésimé (2 cl)
17,00 / 24,00

Whisk(e)y (2 cl)

Kavalan Single Malt ex-Bourbon / Blanton`s Single Barrel Bourbon
17,00 / 15,00

Liköre (4 cl)

Chartreuse Liqueur / Senft Zwetschge / Senft Haselnuss / Senft Orange
10,00 / 6,00 / 6,00 / 6,00

Senft Gin / Wodka (4 cl)
8,50

Lustau Brandy Solera Reserva / Sherry Moscatel Superior
10,00 / 15,00