





Corbeilles à pains

Brot | Pesto Dip | Butter 7€
Bread | Pesto Dip | Butter

Entrées


Vorspeise / Starters

Tatar | Kohlrabi | Radieschen | Frühlings-Kräuter-Crème 22€
Zitrone | Senf-Vinaigrette  
Tatar of Kohlrabi | Radish | Cream of Spring-Herbs
Lemon | Mustard Vinaigrette

Gräufelng Salate | Austernpilzen | Balsamico-Erdbeeren 22€
Gebratenem Spargel  
Gräufelng Salads | Oyster Mushrooms | Balsamico-Strawberries
Fried Asparagus

Gebeizter Saibling | Joghurt Mousse | Radieschen Vinaigrette 24€
Cured Char | Yogurt Mousse | Radish Vinaigrette

Lachs | Brioche | Spargel | Buttermilch-Bärlauch Vinaigrette 24€
Salmon | Brioche | Asparagus | Buttermilk-Wild Garlic Vinaigrette

Grüner Spargel | Pochiertem Bio Ei | Geschmorten Tomaten 22€
Green Asparagus | Poached Bio Egg | Braised Tomatoes 

Handgeschnittenes Tatar | Röstbrot | Blatt- & Kräuter Salat 28€
Handcut Beef Tatar | Roasted Bread | Leaf & Herb Salad

Lammkrokette | Erbsencreme | Piment d'Espelette Vinaigrette 24€
Croquette of Lamb | Pea Cream | Piment d'Espelette Vinaigrette

Plat Principal

Hauptgänge / Main Course

Caesar Salat mit Croutons | Parmesan 18€
Caesar Salad with Croutons | Parmesan Cheese

+ 5 Garnelen 25€

+ 5 Shrimps

+ Kikok Hühnerbrust 21€

+ Kikok Chicken Breast

+ Gratiniertes Ziegenkäse mit Honig 18€


+ Gratinated Goat's Cheese with Honey

Glasierter Spargel | Salbei | Petit Pois à la Francaise 26€
Räuchertofu | Karotte  

Glazed Asparagus | Sage | Petit Pois à la Francaise

Smoked Tofu | Carrot

Linguine | Sauce Pistou | Paprikacreme | Gremolata   26€
Linguine | Sauce Pistou | Bellpepper Cream | Gremolata

Ravioli | Erbse | Ricotta | Krabben | Krabbenschaum  32€
Ravioli | Peas | Ricotta | Prawn | Crayfish Foam

Steinbutt | Safran Beurre Blanc | Passe-Pierre 48€
Gepuffter Quinoa
Turbot | Safran Beurre Blanc | Passe-Pierre | Puffed Quinoa

Wolfsbarsch | Kräuterkruste | Tomatenragout | Bärlauchöl 48€
Loup de Mer | Herb Crust | Ragout of Tomatos | Wild Garlic Oil

Rinderfilet 250gr | Gebratenes Gemüse | Sauce Bernaise 60€
Pommes Frites
Beef Tenderloin 250g | Sautéed Vegetables | Sauce Bernaise
French Fries

Dry Aged Entrecôte 300gr | Blattspinat | Café de Paris Butter 60€
Pommes Dauphine 
Dry Aged Entrecôte 300gr | Spinach | Café de Paris Butter
Pommes Dauphine

Délice Classics

Französische Zwiebelsuppe | Comté | Brioche 20€
French Onion Soup | Comté Cheese | Brioche

Kikok Hühnerbrust | Morchelrahm Soße | Kartoffelpüree 46€
Kikok Chicken Breast | Morel Cream Sauce Potato Puree

Délice Spécial

„Croque Monsieur“ | Schinken | Sauce Mornay 30€
Blatt- & Kräuter Salat
„Croque Monsieur“ | Cooked Ham | Sauce Mornay | Leaf & Herb Salad

Käse

Französische Käseauswahl | Kletzenbrot | Trauben & Feigen Senf 26€
Selection of French Cheese | Kletzenbrot | Grapes | Fig Mustard

Dessert

Dessert Auswahl aus der Vitrine 9€
Dessert Selection from Our Show Case



Unser Gemüse beziehen wir von der Mikrofarm Gräufelng. Den Honig erhalten wir in Zusammenarbeit mit der Genuss Imkerei Dombrowski in Straßlach. Unsere Pasta wird in Zusammenarbeit mit einer Lokalen Firma aus Tegernsee, Pasta Manufaktur Palese Tegernsee, produziert. Alle unsere Fische sind MSC zertifiziert und nachhaltig gefangen. Das Rind ist ein Chiemgauer Almrind.

We obtain our vegetables from the Gräufelng microfarm. We obtain the honey in cooperation with the Dombrowski apiary in Straßlach. Our pasta is in cooperation with a company from the Tegernsee region, Pasta Manufaktur Palese Tegernsee. All our fish is MSC certified and uses sustainable fishing method. The cattle are Chiemgau Alpine cattle. All our fish is MSC certified and uses sustainable fishing method.



Le Menu Digital