

## **BLAUER BOCK KLASSIKER**

### **CAVIAR**

**KANADISCHER WILDLACHSCAVIAR**, SYLTER KESSELCHIPS & SAUERRAHM 50G € 19

**SIBERIAN CAVIAR**, AQUAKULTUR AQUITAINE 50G € 69

**MANDARIN IMPERIAL CAVIAR**, AQUAKULTUR CHINA JE 50G € 99

### **AUSTERN**

**MARENNES OLERON ROYAL CABANON No. 3** – DAVID HERVE STCK. € 4,90

### **VORSPEISEN**

**CESAR SALAD** AUS DEM BERG-PARMESANLAIB 30 MONATE GEREIFT € 12

**ROTE BETE-**, MARINIERT UND **TATAR** , GRÜNER APFEL, MEERRETTICH € 17

**JAHRGANGSSARDINEN**, GERÖSTETES SCHNITTLAUCHBROT € 18

**GÄNSELEBER PARFAIT**, QUITTEN, BRIOCHE € 28

### **WARME VORSPEISEN | ZWISCHENGERICHTE**

**BOUDIN NOIR**, SELLERIEPÜREE, BELUGALINSEN € 16

**FLEISCHPLANZERL EW**, KARTOFFELSALAT € 16

**TAGLIATELLE**, SEETEUFEL, LACHS € 16

**STARNBERGER RÄUCHERAAL**, RÜHREI, GERÖSTETES BAUERNBROT € 19

### **HAUPTGERICHTE**

**STEINBUTT**, TOPINAMBUR, SHERRY ESSIGBUTTER € 45

GESCHMORTE **KALBSBACKERL**, WURZELGEMÜSE, MEERRETTICHPÜREE € 28

### **FÜR 2 PERSONEN**

**CHÂTEAUBRIAND** (DOPPELTES FILETSTEAK), SAUCE BERNAISE, BELGISCHE FRITTEN, GEMÜSE  
AUF WUNSCH ALS PFEFFERSTEAK AM TISCH FLAMBIERT PRO PERSON €49

## ZUM START

**4 GLÄSER CHAMPAGNE DELAMOTTE** ½ FLASCHE 0,375L € 42,00

## EINFACH GUT BACHMEIER

### **WEIßE BOHNENSUPPE**

CHORIZO € 7

ODER

### **GEBACKENER KALBSKOPF**

SAUCE REMOULADE, WILDKRÄUTERSALAT € 13

\*

### **KABELJAU**

SCHWARZWURZELN, KRUSTENTIERSAUCE € 26

ODER

### **GESCHMORTE RINDERSCHULTER**

KARTOFFELPÜREE, RAHMWIRSING € 26

\*

### **TOPFEN - NOCKERL**

BEERENRÖSTER, MARONIEIS € 133

ODER

### **3ERLEI ROHMILCHKÄSE**

AFFINIERT VON MAITRE FROMAGER GÜNTHER ABT € 12

ZWEI GÄNGE MIT SUPPE ODER DESSERT €22

ZWEI GÄNGE MIT VORSPEISE € 32

DREI GÄNGE MIT SUPPE € 34

DREI GÄNGE MIT VORSPEISE € 39

## **BLAUER BOCK KLASSIKER**

### **CAVIAR**

**KANADISCHER WILDLACHSCAVIAR**, SYLTER KESSELCHIPS & SAUERRAHM 50G € 19

**SIBERIAN CAVIAR**, AQUAKULTUR AQUITAINE 50G € 69

**MANDARIN IMPERIAL CAVIAR**, AQUAKULTUR CHINA JE 50G € 99

### **AUSTERN**

**MARENNES OLERON ROYAL CABANON No. 3** – DAVID HERVE STCK. € 4,90

### **VORSPEISEN**

**CESAR SALAD** AUS DEM BERG-PARMESANLAIB 30 MONATE GEREIFT € 12

**MARINIERTE ROTE BETE UND -TATAR**, GRÜNER APFEL, MEERRETTICH € 17

**JAHRGANGSSARDINEN**, GERÖSTETES SCHNITTLAUCHBROT € 18

### **WARME VORSPEISEN | ZWISCHENGERICHTE**

**BOUDIN NOIR**, SELLERIEPÜREE, BELUGALINSEN € 16

**TAGLIATELLE**, SEETEUFEL, LACHS € 16

**STARNBERGER RÄUCHERAAL**, RÜHREI, GERÖSTETES BAUERNBROT € 19

**GEBRATENE ENTENLEBER**, EINGELEGTE FEIGE € 26

### **HAUPTGERICHTE**

**KABELJAU**, LAUCH, HUMMERSAUCE € 26

GESCHMORTE **KALBSBACKERL**, WURZELGEMÜSE, MEERRETTICHPÜREE € 28

### **FÜR 2 PERSONEN**

**CHÂTEAUBRIAND** (DOPPELTES FILETSTEAK), SAUCE BERNAISE, BELGISCHE FRITTEN, GEMÜSE

AUF WUNSCH ALS PFEFFERSTEAK AM TISCH FLAMBIERT PRO PERSON €49

INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN, ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE BEI UNSEREN SERVICEMITARBEITERN|INNEN

## ZUM START

4 GLÄSER CHAMPAGNE DELAMOTTE 1/2 FLASCHE 0,375L € 42,00

### HANS JÖRG BACHMEIERS

#### MENÜ

#### GÄNSELEBER PARFAIT

QUITTE, BRIOCHE € 28

\*

#### HUMMER

SZEGEDINGER KRAUT TAGLIATELLE € 35

\*

#### BRETONISCHER STEINBUTT

TOPINAMBUR, SHERRY ESSIGBUTTER € 45

UND | ODER

#### NIEDERBAYERISCHES REH

SÜBKARTOFFEL, ESSIGZWETSCHGEN, ROSENKOHL € 39

\*

#### 3ERLEI ROHMILCHKÄSE

AFFINIERT VON MAITRE FROMAGER GÜNTHER ABT € 15

UND | ODER

#### PINK ,GRAPEFRUIT & WALNUSS

MUS, SORBET, EISPRALINE € 16

#### AB ZWEI PERSONEN – NUR TISCHWEISE

DREI GÄNGE 59 €

VIER GÄNGE 69 €

FÜNF GÄNGE 79 €

\*\*\*\*\*

WIR AKZEPTIEREN AMERICAN EXPRESS UND EC KARTE - PREISE INKLUSIVE 19 % MEHRWERTSTEUER

DONNERSTAG, 23. NOVEMBER 17

---

## **DESSERT**

**- PÂTISSIÈRE MICHAELA MICHEU -**

---

### **PINK GRAPEFRUIT & WALNUSS**

SORBET, MUS, EISPRALINE € 16

---

### **GRANATAPFEL & MARONI**

GRANATAPFEL – HIMBEERPARFAIT, MARONIEIS, LAUWARMER GRANATAPFELSUD € 16

---

### **MOELLEUX AU CHOCOLAT (15 MIN WARTEZEIT)**

KIRSCHSORBET, SAUERRAHMEIS € 18

**AB 2 PERSONEN**

---

### **SABAYON**

FRÜCHTEVARIATION, VANILLEIS - PRO PERSON € 12

## **BLAUER BOCK CLASSIC**

### **CAVIAR**

**CANADIAN WILD SALMON** CAVIAR, SOUR CREAM, SYLT POTATO CHIPS 50G € 19

**SIBERIAN CAVIAR**, AQUACULTURE 100G € 195 (HOTELGUEST OFFER)

**MANDARIN IMPERIAL CAVIAR** 50G € 99

### **STARTERS**

#### **OYSTERS**

**MARENNES OLERON ROYAL CABANON No. 3** – DAVID HERVE PIECE € 4,90

**CESAR SALAD** PREPARED IN 30 MONTHS AGED PARMESAN LOAF € 12

VINTAGE **SARDINES**, ROASTED BREAD, CHIVE € 18

**TATAR AND MARINATED RED BEETROOT**, GREEN APPLE, HORSERADISH € 18

**GOOSE LIVER PARFAIT**, QUINCE, BRIOCHE € 28

### **WARM STARTERS | ENTRÉE**

**MEATBALLS** ECKART WITZIGMANN, POTATO SALAD €16

**TAGLIATELLE**, MONK FISH, SALMON, CRUSTACEAN SAUCE € 19

**STARNBERG LAKE SMOKED EEL**, SCRAMBLED EGG, ROASTED FARMER BREAD € 19

**BOUDIN NOIR**, CELERY MASH, BELUGA LENTILS € 16

### **MAIN COURSE**

**TURBOT**, JERUSALEM ARTICHOKE, SHERRY VINEGAR BUTTER € 45

**BRAISED VEAL CHEEKS**, ROOT VEGETABLES, POTATO – HORSERADISH MASH € 28

### **FOR 2 PERSONS**

**CHÂTEAUBRIAND** (DOUBLE FILETSTEAK), SAUCE BERNAISE, BELGIAN FRIES

OR

FLAMBEÉD AT THE TABLE, WITH GREEN PEPPERSAUCE P.P €49

INFORMATION ABOUT INGREDIENTS IN OUR FOOD, WHICH CAN CAUSE ALLERGIES ODER INTOLERANCES

CAN BE OBTAINED FROM OUR SERVICE STAFF ON REQUEST

**TO START WITH**

**4 GLASS CHAMPAGNE DELAMOTTE** ½ FLASCHE 0,375L € 42,00

**SIMPLY GOOD BACHMEIER**

**WHITE BEAN SOUP**

CHORIZO € 7

OR

**PAN FRIED VEAL HEAD**

SAUCE REMOULADE, WILD HERBS SALAD € 13

\*

**COD FISH**

BLACK SALSIFY, LOBSTER SAUCE € 26

OR

**BRAISED BEEF SHOULDER**

SAVOY CABBAGE, MASH € 26

\*

**WHITE CHEESE DUMPLINGS**

MAROON ICE CREAM, BERRY RAGOUT € 13

OR

**THREE PIECES OF RAW MILK CHEESE**

MATURED BY MAITRE FROMAGER GÜNTHER ABT € 9

TWO COURSES – SOUP OR DESSERT €22

TWO COURSES WITH STARTER € 32

THREE COURSES WITH SOUP € 34

THREE COURSES WITH STARTER € 39

THURSDAY, NOVEMBER 23, 17

## **CAVIAR**

**CANADIAN WILD SALMON** CAVIAR, SOUR CREAM, SYLT POTATO CHIPS 50G € 19

**SIBERIAN CAVIAR**, AQUACULTURE 100G € 195 (HOTELGUEST OFFER)

**MANDARIN IMPERIAL CAVIAR** 50G € 99

## **OYSTERS**

**MARENNES OLERON ROYAL CABANON No. 3** – DAVID HERVE PIECE. € 4,90

## **STARTERS**

**CESAR SALAD** PREPARED IN 30 MONTHS AGED PARMESAN LOAF € 12

VINTAGE **SARDINES**, ROASTED BREAD, CHIVE € 18

**TATAR AND MARINATED RED BEETROOT**, GREEN APPLE, HORSERADISH € 18

## **WARM STARTERS | ENTRÉE**

**TAGLIATELLE**, MONK FISH, SALMON € 16

**STARNBERG LAKE SMOKED EEL**, SCRAMBLED EGG, ROASTED FARMER BREAD € 19

**SEARED DUCK LIVER**, PICKLED FIGS € 26

**BOUDIN NOIR**, CELERY MASH, BELUGA LENTILS € 16

## **MAIN COURSE**

**COD FISH**, LEEK, CRUSTACEAN SAUCE € 26

BRAISED **VEAL CHEEKS**, ROOT VEGETABLES, MASHED POTATOES WITH HORSERADISH € 28

## **FOR 2 PERSONS**

**CHÂTEAUBRIAND** (DOUBLE FILETSTEAK), SAUCE BERNAISE, BELGIAN FRIES

OR

FLAMBEÉD AT THE TABLE, WITH GREEN PEPPERSAUCE P.P €49

INFORMATION ABOUT INGREDIENTS IN OUR FOOD, WHICH CAN CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES  
CAN BE OBTAINED FROM OUR SERVICE STAFF ON REQUEST



APERITIVE

4 GLASS CHAMPAGNE DELAMOTTE ½ BOTTLE 0,375L € 42,00

**HANS JÖRG BACHMEIERS**

**MENU**

**GOOSE LIVER PARFAIT**

QUINCE, BRIOCHE € 28

\*

**LOBSTER**

SZEGEDINGER KRAUT TAGLIATELLE € 35

\*

**TUBOT**

JERUSALEM ARTICHOKE, SHERRY – VINEGAR BUTTER € 45

AND | OR

**BAVARIAN VENISON**

VINEGAR PLUMS, SWEET POTATO, BRUSSELS SPROUTS € 39

\*

**THREE RAW MILK CHEESE**

MATURED BY MAÎTRE-FROMAGER GÜNTHER ABT € 15

AND | OR

**PINK GRAPEFRUIT & WALNUT**

ICE CREAM PRALINE, MOUSSE, SORBET € 16

**ONLY TABLEWISE**

THREE COURSE 59 €

FOUR COURSE 69€

FIVE COURSE 79 €

\*\*\*\*\*

**WE ACCEPT AMERICAN EXPRESS AND EC CARD - PRICE INCLUDES 19 % VAT**

## **DESSERT**

**- PÂTISSIÈRE MICHAELA MICHEU -**

---

### **PINK GRAPEFRUIT & WALNUT**

SORBET, ICE CREAM PRALINE, MOUSSE € 16

---

### **POMEGRANATE & MAROON**

POMEGRANATE – RASPBERRY SORBET, MAROON ICE CREAM, POMEGRANATE FOND € 16

---

### **MOELLEUX AU CHOCOLAT (15 MIN PREPERATION TIME)**

CHERRY SORBET, SOUR CREAM ICE CREAM € 18

**AB 2 PERSONEN**

---

### **SABAYON**

FRESH FRUITS, VANILLA ICECREAM - PRO PERSON € 12