

## MITTAG

### KLASSIKER

### CAVIAR

WILDLACHSCAVIAR CANADA, SYLTER KESSELCHIPS & SAUERRAHM 50G € 19

MANDARIN IMPERIAL CAVIAR, AQUAKULTUR 50G € 99

### VORSPEISEN

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

SALAT VON DER **URTOMATE** € 13

**DREIERLEI MATJES**, SPECK – BOHNEN , ROTE BETE, HAUSFRAUEN ART € 17

**GARIMORI PALETA DI BELOTA IBÉRICO SCHINKEN**

VOM KNOCHEN GESCHNITTEN 5 JAHRE MIT CANTALOUPE MELONE € 18

SALAT VON DER URTOMATE, **BÜFFELMOZZARELLA** € 18

**JAHRGANGSSARDINEN**, GERÖSTETES SCHNITTLAUCHBROT € 18

### ZWISCHENGERICHTE

**FLEISCHPFLANZERL EW**, KARTOFFELSALAT € 16

**TAGLIATELLE**, **PIFFERLINGE** € 15

**RÄUCHERAAL** AUS DEM STARNBERGER SEE, KRÄUTERRÜHREI, GERÖSTETES BAUERNBROT € 19

**ROASTBEEF**, SAUCE REMOULADE, SALAT € 17

### HAUPTGERICHTE

**ROCHEN**, LAUCH, TOMATE, KAPERN € 32

GESCHMORTE **KALBSBACKERL**, WURZELGEMÜSE, KARTOFFEL PÜREE € 26

**RINDERFILET**, BELGISCHE FRITTEN, CAFÉ-DE-PARIS BUTTER € 45

**CHÂTEAUBRIAND** (DOPPELTES FILETSTEAK), FÜR 2 PERSONEN,  
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**

**JUGHURT - GURKEN GAZPACHO**

SAIBLINGSKAVIAR, SAUERRAHM € 7

ODER

**CEVICHE VON DER SEEFORELLE**

TOMATE, AVOCADO, ROTE ZWIEBEL € 13

\*

**KNURRHAHN**

PAELLA REIS € 24

ODER

**RÜCKEN VOM IBERICO SCHWEIN**

RATATOUILLE GEMÜSE € 26

\*

**VANILLE - HIMBEERMUS**

VANILLEPARFAIT € 12

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

## **ABEND**

### **BB CLASSICS**

#### **CAVIAR**

WILDLACHSCAVIAR CANADA, SYLTER KESSELCHIPS & SAUERRAHM 50G € 19

MANDRIN IMPERIAL CAVIAR 50G € 99

#### **VORSPEISEN**

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

**DREIERLEI MATJES**, SPECK – BOHNEN , ROTE BETE, HAUSFRAUEN ART € 17

**GARIMORI PALETA DI BELOTA IBÈRICO SCHINKEN**

VOM KNOCHEN GESCHNITTEN 5 JAHRE MIT CANTALOUPE MELONE € 18

SALAT VON ALTEN TOMATENSORTEN, **BÜFFELMOZZARELLA** € 18

**JAHRGANGSSARDINEN**, GERÖSTETES SCHNITTLAUCHBROT € 18

#### **ZWISCHENGERICHTE**

**TAGLIATELLE, PFIFFERLINGE** € 15

**RÄUCHERAAL** VOM STARNBERGER SEE, KRÄUTERRÜHREI, BAUERNBROT € 19

**ROASTBEEF**, SAUCE REMOULADE, SALAT € 17

#### **HAUPTGERICHTE**

**KNURRHAHN**, PAELLA REIS € 26

GESCHMORTE **KALBSBACKERL**, WURZELGEMÜSE, KARTOFFEL PÜREE € 26

**IBERICO RÜCKEN**, RATATOUILLE € 29

**CHÂTEAUBRIAND** (DOPPELTES FILETSTEAK), FÜR 2 PERSONEN,

AUF WUNSCH ALS PFEFFERSTEAK AM TISCH FLAMBIERT PRO PERSON € 49

## ZUM START

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

### HANS JÖRG BACHMEIERS

#### MENÜ

#### **PULPO & KALBSTAFELSPITZ**

GRÜNE TOMATE, RICOTTA, MANDEL € 19

\*

#### **WILDFANG GARNELEN PROVENCAL**

PESTO € 26

\*

#### **ROCHENFLÜGEL**

LAUCH, TOMATE, KAPERN € 32

UND | ODER

#### **FILET VOM US BEEF**

MARINIERTES GEMÜSE, CAFÉ DE PARISBUTTER, BELGISCHE FRITTEN € 45

\*

#### **3ERLEI ROHMILCHKÄSE**

AFFINIERT VON MAITRE FROMAGER GÜNTHER ABT € 15

UND | ODER

#### **KIRSCH & SAUERRAHM**

KIRSCHSCHNITTE, SAUERRAHM MUS, SAUERRAHMEIS € 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**

DIENSTAG, 18. JULI 17

---

## **DESSERT**

**- PÂTISSIÈRE MICHAELA MICHEU -**

---

### **KIRSCH & SAUERRAHM**

KIRSCHSCHNITTE, SAUERRAHM MUS, SAUERRAHMEIS € 16

---

### **TOPFEN - NOUGATKNÖDEL (15 MIN WARTEZEIT)**

APRIKOSENSORBET € 18

**AB 2 PERSONEN**

---

### **SABAYON**

FRÜCHTEVARIATION, VANILLEEIS - PRO PERSON € 12

## LUNCH

### BB CLASSICS

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

**MANDARIN IMPERIAL CAVIAR** 50G € 99

### STARTERS

**CESAR SALAD** PREPARED IN PARMESAN LOAF € 12

HEIRLOOM **TOMATO** SALAD € 13

3 KINDS OF **YOUNG HERRING**, BACON & BEANS, BEETROOTS, HOUSEWIFES STYLE € 17

BUFFALO **MOZZARELLA**, HEIRLOOM TOMATO € 18

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

### ENTRÉE

**MEETBALLS** ECKART WITZIGMANN STYLE, POTATOESALAD €16

**TAGLIATELLE**, CHANTERELLE MUSHROOMS € 15

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

**ROAST BEEF**, SAUCE REMOULADE, MIXED GREEN SALAD € 16

### MAIN COURSE

**SKATE WING**, LEEK, TOMATO, CAPERS € 32

BRAISED **VEAL CHEEKS**, ROOT VEGETABLES, POTATO MASH € 26

**FILETSTEAK**, BELGIUM FRIES, CAFÉ-DE-PARIS-BUTTER €45

**CHÂTEAUBRIAND** (DOUBLE FILETSTEAK) FOR 2 PERSONS

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**

**YOGHURT – CUCUMBER GAZPACHO**

CHAR CAVIAR, SOUR CREAM € 7

OR

**SEA TROUT CEVICHE**

RED ONIONS, TOMATO, AVOCADO € 13

\*

**SEA BREAM**

LETTUCE, LEMON, PESTO € 24

OR

**IBERICO PORK RACK**

RATATOUILLE € 26

\*

**BUTTERMILK TIRAMISU**

STRAWBERRY SORBET € 12

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

TUESDAY, JULY 18, 17

## DINNER

### BB CLASSICS

WILD **SALMON** CAVIAR, SOUR CREAM, SYLT ISLAND POTATOE CHIPS 50G € 19

**MANDARIN IMPERIAL CAVIAR** 50G € 99

### STARTERS

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

3 KINDS OF **YOUNG HERRING**, BACON & BEANS, BEETROOTS, HOUSEWIFE STYLE € 17

**GARIMORI PALETA DI BELOTA IBÈRICO HAM**

SLICED FROM THE BONE, CANTALOUPE MELON € 18

BUFFALO **MOZZARELLA**, HEIRLOOM TOMATO € 18

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

### ENTRÉE

**TAGLIATELLE**, CHANTERELLE MUSHROOMS € 15

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

**ROAST BEEF**, SAUCE REMOULADE, MIXED GREEN SALAD € 16

### MAIN COURSE

**GURNARD**, PAELLA RICE € 26

BRAISED **VEAL CHEEKS**, ROOT VEGETABLES, MASHED POTATOES € 26

**IBERICO PORK RACK**, RATATOUILLE VEGETABLES €29

**CHÂTEAUBRIAND** (DOUBLE FILETSTEAK) FOR 2 PERSONS

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

**HANS JÖRG BACHMEIERS**

**MENU**

**OCTOPUS & SEARED VEAL TOP**

GREEN TOMATO, ALMOND, RICOTTA € 19

\*

**FRESH WATER PRAWNS "PROVENCALE"**

PESTO € 26

\*

**SKATE WING**

LEEK, TOMATO, CAPERS € 32

AND | OR

**US BEEF FILLET**

BELGIUM FRIES, CAFÉ-DE-PARIS-BUTTER, MARINATED VEGETABLES € 45

\*

**THREE RAW MILK CHEESE**

MATURED BY MAÎTRE-FROMAGER GÜNTHER ABT € 15

AND | OR

**CHERRY & SOUR CREAM**

CHERRY CAKE, SOUR CREAM MOUSSE, SOUR CREAM ICE CREAM € 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 -**

---

### **CHERRY & SOUR CREAM**

CHERRY CAKE, SOUR CREAM MOUSSE, SOUR CREAM ICE CREAM € 16

---

### **WHITE CHEESE – NOUGAT DUMPLING (20 MIN WAITING TIME)**

APRICOT ICE CREAM € 18

**AB 2 PERSONEN**

---

### **SABAYON**

FRUIT VARIATION - PER PERSON € 12