

MITTAG

KLASSIKER

CAVIAR

KANADISCHER WILDLACHSCAVIAR, SYLTER KESSELCHIPS & SAUERRAHM 50G € 19

SIBERIAN CAVIAR, AQUAKULTUR BERGAMO 100G € 195 (HOTELGAST - OFFER)

MANDARIN IMPERIAL CAVIAR, AQUAKULTUR CHINA JE 50G € 99

VORSPEISEN

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

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO, SPANISCHE ANCHOVIS, BURRATA, GERÖSTETES BROT € 15

SALAT VON ALTEN **TOMATENSORTEN** € 13 MIT **BÜFFEL BURRATA** € 18

JAHRGANGSSARDINEN, GERÖSTETES SCHNITTLAUCHBROT € 18

ZWISCHENGERICHTE

TAGLIATELLE, BAYERISCHE STEINPILZE € 19

FLEISCHPFLANZERL EW, KARTOFFELSALAT € 16

SOFT SHELL CRAB, AVOCADO, QUINOIA, LIMETTEN - CHILI MAYONNAISE € 19

HAUPTGERICHTE

BRETONISCHER WOLFSBARSCH, COCO BOHNEN, CHORIZO € 36

GESCHMORTE **OCHSENBACKERL**, WURZELGEMÜSE, RUCOLA POLENTA € 26

KALSBRIES, ARTISCHOCKEN, PFIFFERLINGE € 35

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 ½ FLASCHE 0,375L € 42,00

EINFACH GUT BACHMEIER

KÜRBIS SUPPE

GERÖSTETE KÜRBISKERNE € 7

ODER

MARINIERTER KALBSKOPF

KARTOFFEL – OLIVEN SALAT € 13

*

HEILBUTT GEBRATEN

BOUILLABAISSE SUD € 26

ODER

REHGULASCH

SEMMEKNÖDEL € 24

*

WIESN DESSERT 2017

WEIßBIER TIRAMISU, BEEREN € 13

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

BB KLASSIKER

CAVIAR

KANADISCHER WILDLACHSCAVIAR, SYLTER KESSELCHIPS & SAUERRAHM 50G € 19

SIBERIAN CAVIAR, AQUAKULTUR 100G € 195 (HOTELGAST - OFFERTE)

MANDARIN IMPERIAL CAVIAR, AQUAKULTUR JE 50G € 99

VORSPEISEN

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

SALAT VON ALTEN **TOMATENSORTEN** €13 MIT **BÜFFELMOZZARELLA** € 18

JAHRGANGSSARDINEN, GERÖSTETES SCHNITTLAUCHBROT € 18

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO, SPANISCHE ANCHOVIS, BURRATA, GERÖSTETES BROT € 15

ZWISCHENGERICHTE

TAGLIATELLE, BAYERISCHE STEINPILZE € 19

SOFT SHELL CRAB, AVOCADO, SALATHERZEN, LIMETTEN - CHILI MAYONNAISE € 19

GEBRATENE **ENTENLEBER**, EINGELEGTE FEIGE € 26

HAUPTGERICHTE

HEILBUTT, BOUILLABAISSE FOND, FENCHEL € 26

GESCHMORTE **OCHSENBACKERL**, WURZELGEMÜSE, RUCOLA POLENTA € 26

KALBSBRIES, ARTISCHOCKEN, PFIFFERLINGE € 35

CHÂTEAUBRIAND (DOPPELTES FILETSTEAK), FÜR 2 PERSONEN

BELGISCHE FRITTEN, SAUCE BERNAISE

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

GEBEIZTE MAKRELE

BLUMENKOHL, AMALFI ZITRONE, BLAUBEEREN € 19

*

BAYERISCHE STEINPILZE

RÜHREI € 19

*

BRETONISCHER WOLFSBARSCH

COCO BOHNEN, CHORIZO € 36

UND | ODER

NIEDERBAYERISCHES REH

ZWEIERLEI KÜRBIS, TROMPETEN – PFIFFERLING € 38

*

DREIERLEI ROHMILCHKÄSE

AFFINIERT VON MAITRE FROMAGER GÜNTHER ABT € 15

UND | ODER

PREISELBEERE & BUCHWEIZEN

KAFFEEEIS, KNUSPRIGER BUCHWEIZEN, PREISELBEER - HIMBEERSORBET € 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

DESSERT

PREISELBEERE & BUCHWEIZEN

KAFFEEEIS, KNUSPRIGER BUCHWEIZEN, PREISELBEER - HIMBEERSORBET € 16

ZWETSCHGE

KAKAO, SCHAFSJOGHURT EIS, BITTERSCHOKOLADE € 16

TOPFEN - NOUGATKNÖDEL (15 MIN WARTEZEIT)

MARILLENRÖSTER, SAUERRAHMEIS € 18

AB 2 PERSONEN

SABAYON

FRÜCHTEVARIATION, VANILLEEIS - PRO PERSON € 12

DESSERTVARIATION BLAUER BOCK

PRO PERSON € 18

LUNCH

BB CLASSICS

WILD **SALMON** CAVIAR, SOUR CREAM, SYLT POTATO CHIPS 50G € 19
SIBERIAN CAVIAR, AQUACULTURE 100G € 195 (HOTELGUEST OFFER)
MANDARIN IMPERIAL CAVIAR 50G € 99

STARTERS

CESAR SALAD PREPARED IN PARMESAN LOAF € 12
HEIRLOOM **TOMATO** SALAD € 13
BUFFALO **MOZZARELLA**, HEIRLOOM TOMATO € 18
VINTAGE **SARDINES**, ROASTED BREAD, CHIVE € 18
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO, SPANISH ANCHOVIS, BURRATA, ROASTED BREAD € 15

ENTRÉE

MEETBALLS ECKART WITZIGMANN STYLE, POTATOESALAD €16
TAGLIATELLE, BOLETUS MUSHROOMS € 19
SOFT SHELL CRAB, AVOCADO, QUINOIA, CHILI MAYONNAISE € 19

MAIN COURSE

SEA BASS, COCO BEANS, CHORIZO € 36
BRAISED **OX CHEEKS**, ROOT VEGETABLES, ARUGULA POLENTA € 26
SWEAT BREAD, ARTICHOKE, CHANTERELLE MUSHROOMS €35

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

PUMPKIN SOUP

ROASTED PUMPKIN SEEDS € 7

OR

VEAL HEAD

POTOATO – OLIVE SALAD € 13

*

HALIBUT

BOUILLABAISSE FOND € 26

OR

VENISON GOULASH

WHITE BREAD DUMPLINGS € 24

*

OCTOBER FEST DESSERT 2017

WHITE BEER TIRAMISU, BERRIES € 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

FRIDAY, SEPTEMBER 22, 17

DINNER

BB CLASSICS

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

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

MANDARIN IMPERIAL CAVIAR 50G € 99

STARTERS

CESAR SALAD PREPARED IN 30 MONTH AGED PARMESAN LOAF € 12

HEIRLOOM TOMATO SALAD € 13, WITH BUFFALO **BURRATAA**, € 18

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

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO, SPANISH ANCHOVIS, BURRATA, GREEN TOMATO € 15

ENTRÉE

TAGLIATELLE, BAVARIAN BOLETUS MUSHROOMS € 19

SOFT SHELL CRAB, AVOCADO, QUINOIA, CHILI MAYONNAISE € 19

SEARED DUCK LIVER, FIGS € 26

MAIN COURSE

HALIBUT, BOUILLABAISSE € 26

BRAISED **OX CHEEKS**, ROOT VEGETABLES, ARUGULA POLENTA € 26

SWEET BREAD, ARTICHOKE, CHANTERELLE MUSHROOMS € 36

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 OR 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

PICKLED MACKEREL

CAULIFLOWER, BLUEBERRY, AMALFI LEMON € 19

*

GRILLED BOLETUS MUSHROOMS

SCRAMBLED EGG € 19

*

SEA BASS

COCO BEANS, CHORIZO € 36

AND | OR

BAVARIAN VENISON

PUMPKIN, CHANTERELLE MUSHROOMS € 38

*

THREE RAW MILK CHEESE

MATURED BY MAÎTRE-FROMAGER GÜNTHER ABT € 15

AND | OR

CRANBERRY & BUCKWHEAT

COFFE ICE CREAM, CRISPY BUCHWHEAT, CRANBERRY – RASPBERRY 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 -

CRANBERRY & BUCKWHEAT

COFFE ICE CREAM, CRISPY BUCHWHEAT, CRANBERRY – RASPBERRY SORBET € 16

DAMSON PLUM

SHEEP MILK ICE CREAM, CACAO, BITTER CHOCOLAT € 16

WHITE CHEESE-NOUGAT DUMPLING (15 MIN PREPERATION TIME)

AUSTRIAN APRICOTS, SOUR CREAM ICE CREAM € 18

AB 2 PERSONEN

SABAYON

FRESH FRUITS, VANILLA ICECREAM - PRO PERSON € 12

DESSERTVARIATION BLAUER BOCK

PRO PERSON € 18