

MITTAG

BB CLASSICS

CAVIAR

WILDLACHSCAVIAR CANADA, SYLTER KESSELCHIPS & SAUERRAHM 50G € 19

MANDARIN IMPERIAL CAVIAR, AQUAKULTUR 50G € 99

VORSPEISEN

CESAR SALAD AUS DEM PARMESANLAIB € 12

MARINIRTER KALBSKOPF, GRÜNER SPARGEL, RADIESERL VINAIGRETTE € 15

SALAT VON DER **URTOMATE** € 13

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

JAHRGANGSSARDINEN, GERÖSTETES SCHNITTLAUCHBROT € 18

GÄNSELEBERPARFAIT, RHABARBER, BRIOCHE € 26

ZWISCHENGERICHTE

FLEISCHPFLANZERL EW, KARTOFFELSALAT € 16

FEINE **TAGLIATELLE**, FRISCHE **PIFFERLINGE** €17

RÄUCHERAAL AUS DEM STARNBERGER SEE, SENFKRAUT, KNÄCKEBROT € 19

GEBRATENE **ENTENLEBER**, MISPEN € 26

HAUPTGERICHTE

WOLFSBARSCH, FENCHEL, TOMATE € 36

HOCHRIPPE VOM US BEEF, BELGISCHE FRITTEN, TROPEA ZWIEBELN € 42

GESCHMORTE **KALBSBACKERL**, WURZELGEMÜSE, KARTOFFEL PÜREE € 24

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

SPARGELCREME SUPPE

CRÔUTONS € 7

ODER

PÖRNBACHER SPARGELSALAT

ROASTBEEF € 13

*

MAISCHOLLE

KARTOFFEL - GURKENSALAT € 22

ODER

REHGESCHNETZELTES

TOPFEN – SPÄTZLE, PREISELBEEREN € 24

*

LAVENDEL – CREME BRÛLÉE

APRIKOSENSORBET € 12

ODER

3ERLEI ROHMILCHKÄSE

AFFINIERT VON MAITRE FROMAGER GÜNTHER ABT € 9

ZWEI GÄNGE MIT SUPPE ODER DESSERT €22

ZWEI GÄNGE MIT VORSPEISE € 32

DREI GÄNGE MIT SUPPE € 34

DREI GÄNGE MIT VORSPEISE € 39

FREITAG, 26. MAI 17

ABEND

BB CLASSICS

CAVIAR

WILDLACHSCAVIAR CANADA, SYLTER KESSELCHIPS & SAUERRAHM 50G € 19

MANDARIN IMPERIAL CAVIAR 50G € 99

VORSPEISEN

CESAR SALAD AUS DEM PARMESANLAIB € 12

SALAT VON **ALTEN TOMATENSORTEN** € 13

MARINIRTER KALBSKOPF, GRÜNER SPARGEL, RADIESERL VINAIGRETTE € 15

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

JAHRGANGSSARDINEN, GERÖSTETES SCHNITTLAUCHBROT € 18

GÄNSELEBERPARFAIT, RHABARBER, BRIOCHE € 26

ZWISCHENGERICHTE

FEINE TAGLIATELLE, PÖRNBACHER SPARGEL € 16

RÄUCHERAAL AUS DEM STARNBERGER SEE, SENFKRAUT, KNÄCKEBROT € 19

GEBRATENE ENTENLEBER, MISPEN € 26

HAUPTGERICHTE

MAISCHOLLE, SPECK, KARTOFFEL-GURKENSALAT € 22

HOCHRIFFE VOM US BEEF, BELGISCHE FRITTEN, TROPEA ZWIEBEL € 42

GESCHMORTE **KALBSBACKERL**, WURZELGEMÜSE, KARTOFFELPÜREE € 26

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

GEBEIZTER HEILBUTT

GRÜNER APFEL, AVOCADO, GURKE € 19

*

KALBSBRIES

SÜBKARTOFFEL PÜREE, ZUCKERSCHOTENSALAT € 18

*

WOLFSBARSCH

FENCHEL, TOMATE € 36

UND | ODER

MAIBOCK

PASTINAKE, BUNTE BETE € 42

*

3ERLEI ROHMILCHKÄSE

AFFINIERT VON MAITRE FROMAGER GÜNTHER ABT € 15

UND | ODER

ERDBEERE & PISTAZIE

LIMETTENCREME, ERDBEER – SEZCHUAN – PFEFFERSORBET € 16

AB ZWEI PERSONEN – NUR TISCHWEISE

DREI GÄNGE 59 €

VIER GÄNGE 65 €

FÜNF GÄNGE 74 €

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

FREITAG, 26. MAI 17

DESSERT

- PÂTISSIÈRE MICHAELA MICHEU -

SCHOKOLADE & CASSIS

MILLES FEUILLES, ZARTBITTER SCHOKOLADENSORBET € 15

TOPFEN - PREISELBEERKNÖDEL (15 MIN WARTEZEIT)

SAUERRAHMEIS € 15

RHABARBER & HIMBEERE

TIRAMISU, MANDEL, SORBET € 16

AB 2 PERSONEN

SABAYON

FRÜCHTEVARIATION, VANILLEIS - PRO PERSON € 12

DESSERTVARIATION BLAUER BOCK

PRO PERSON € 18

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

MARINATED VEAL HEAD, GREEN ASPERAGUS, € 15

HEIRLOOM **TOMATO** SALAD € 13

BUFFALO **MOZZARELLA**, HEIRLOOM TOMATO € 16

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

GOOSE LIVER PARFAIT, RHUBARB, BRIOCHE € 26

ENTRÉE

MEATBALLS EW, POTATO SALAD € 16

TAGLIATELLE, CHANTERELLE MUSHROOMS € 17

STARNBERG LAKE SMOKED **EEL**, CABBAGE, CRISPBREAD € 19

SEARED **DUCK LIVER**, MEDLAR € 26

MAIN COURSE

SEA BASS, FENNEL, TOMATO € 36

US BEEF PRIME RIB, TROPEA ONIONS, BELGIAN FRIES € 42

BRAISED **VEAL CHEEKS** , ROOT VEGETABLES, POTATO MASH € 24

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

ASPARAGUS SOUP

CRÔUTONS € 7

OR

ASPARAGUS SALAD

ROASTBEEF € 13

*

MAY PLAICE

POTATO – CUCUMBER SALAD € 22

OR

SEARED VENISON STRIPES

WHITE CHEESE SPÄTZLE, COWBERRIES € 24

*

LAVENDER – CRÈME BRÛLÉE

APRICOT 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

FRIDAY, MAY 26, 17

DINNER

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

MARINATED VEAL HEAD, GREEN ASPERAGUS, € 15

HEIRLOOM **TOMATO** SALAD € 13

BUFFALO **MOZZARELLA**, HEIRLOOM TOMATO € 16

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

GOOSE LIVER PARFAIT, RHUBARB, BRIOCHE € 26

ENTRÉE

MEATBALLS EW, POTATO SALAD € 16

TAGLIATELLE, CHANTERELLE MUSHROOMS € 17

STARNBERG LAKE SMOKED **EEL**, CABBAGE, CRISPBREAD € 19

SEARED **DUCK LIVER**, MEDLAR € 26

MAIN COURSE

MAY PLAICE, POTATO – CUCUMBER SALAD, BACON € 22

US BEEF PRIME RIB, TROPEA ONIONS, BELGIAN FRIES € 42

BRAISED **VEAL CHEEKS**, ROOT VEGETABLES, POTATO MASH € 24

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 HALIBUT

CUCUMBER, APPLE, AVOCADO € 19

*

SWEET BREAD

SWEET POTATO MASH, SNOW PEA SALAD € 18

*

SEA BASS

FENNEL, TOMATO € 36

AND | OR

MAY VENISON

RED BEETROOT, PARSLEY ROOT € 39

*

THREE RAW MILK CHEESE

MATURED BY MAÎTRE-FROMAGER GÜNTHER ABT € 15

AND | OR

PISTACHIO & STRAWBERRY

SZECHUAN – STRAWBERRY SORBET, LIME MOUSSE € 16

ONLY TABLEWISE

THREE COURSE 59 € FOUR COURSE 65 € FIVE COURSE 74 €

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

DESSERT

- PÂTISSIÈRE MICHAELA MICHEU -

CHOCOLATE & CASSIS

MILLES FEUILLES, DARK CHOCOLATE SORBET € 15

WHITE CHEESE – CRANBERRY DUMPLING (20 MIN WAITING TIME)

SOUR CREAM ICE CREAM € 15

RHUBARB & RASPBERRY

TIRAMISU, ALMOND, SORBET € 16

2 PERSONS AND MORE

SABAYON

FRUIT VARIATION - PER PERSON € 12

DESSERTVARIATION BLAUER BOCK

PER PERSON € 18