



Das Geht Immer...

Comté Käse AOP 2 Jahre gereift	9,5
Bayonne Schinken IGP & Toskanischer Pancetta Rigatino	9,5
Oliven & Kapernäpfel	7,5
Elsässer Flammkuchen	9,5
Jahrgangssardinen Salzbuttermilch & Sauerteigbrot	14,5
	(4)

Salat

Caesar Salat „HOIZ“ Romana, Parmesan, Schnittlauch, Croutons, Kräuter *mit Maishuhnbrust & Mango	10,8 15,5
*mit Garnele & Avocado	18,5
Bunter Herbst Salat Trauben, Kerne, Croutons	6,5 / 9,5

Vorspeise

Tatar vom Bayerischen Weideochsen Schalotten-Crème Fraîche, geröstetes Malzbrot	14,5 / 19,5
Butternut- Squash Cremesuppe Hibiskus, Kernöl, Croutons	8,5
Gratiniertes Ziegenkäse Honig-Walnuss Kruste, Pflaume, Pinienkerne, Rucola	12,5
Hausgebeizter Orangen-Pfeffer Saibling Ackersalat, Ringelbete, Speckvinaigrette & Kartoffelstroh	13,5

Hauptgang

Steak Frites Entrecôte vom Allgäuer Weideochsen Steak Fries, Sauce Bernaise, Trüffelbutter	25,5 (7)
Black Tiger Gambas Feta, Sumach, Fenchel & Pastis	24,5 (6)
Barbarie Entenbrust & Limonen-Ingwer Jus Apfel-Birnen Chutney, Süßkartoffel, Koriander, Sesam	21,5 (3)
Schwarzer Trüffel Tagliatelle, Schnittlauch, Trüffelschaum	17,5
Loup de Mer Hummerschaum, Garnelen-Estragon Stampf, Apfel	22,5 (4)

Dessert

Schokoladen Salz-Karamell Tarte & Creme Fraîche	8,5
Papaya, Sternfrucht & Mango Tonka-Labneh, Thai Basilikum, Müsli Crunch	8,5
Gewürz –Milchreis-Mousse Zerlei Feige, Rum, Pistazie, Krokant	8,5

Menü

Kombinieren Sie sich Ihr eigenes Menü:

3 Gang (Vorspeise, Hauptspeise, Dessert):	37,0
4 Gang (Geht Immer, Vorspeise, Hauptspeise, Dessert):	46,0
(Preis in Klammer = Aufpreis im Menü)	

Bei Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Allergiekarte.