



TeilMahl

Teilen macht Freude, vielfältiges Essen auch.



Unser Küchenteam trifft eine Auswahl an Vorspeisen, Hauptgängen und Beilagen für Euch, Ihr teilt das Essen gemeinsam am Tisch.

Von Fisch- und Fleischgerichten über Vegetarisches und Veganes – für jeden ist etwas dabei.

pro Person 35
(ab 4 Personen)

Vorspeisen



Rote Linsencreme

Estragon, Rapsöl, geräucherte Paprikaschote – 6,⁵⁰ 

Burrata vom Tölzer Kasladen

Thai-Basilikum, gegrillte Zucchini, Aprikosen-Emulsion – 11

Tatar vom fränkischen Rind

Essiggurke, Orangen-Confit, marinierter Chicorée – 13

Tatar vom Erlanger Saibling

frische Erbsen, Salzzitrone, roher und eingelegter roter Rettich, Sauerrahm-Senf-Creme – 14

Gebackener Spaghetti-Kürbis

Kohlrabisalat, schwarzer-Knoblauch-Mayo, geröstete Haselnüsse, asiatische Chili-Limetten-Soße – 7,⁵⁰ 

Blätterteig-Zwiebelkuchlein

süß saure Radieschen, Endivien-Salat, Brombeeren – 8,⁵⁰