

L i e b e F e i n s c h m e c k e r ,

herzlich Willkommen

i m G o u r m e t r e s t a u r a n t D i c h t e r .

Wir lieben die Reduktion auf das Wesentliche, das Entdecken von großen und kleinen Überraschungen im ganz Alltäglichen.

*Gemeinsam mit meinem Küchenteam und unserer Servicemannschaft unter der Leitung von **Marianne Wiedemann**, setzen wir alles daran, dass uns dies jeden Tag gelingt.*

Schön, dass Sie bei uns sind!

Ihr Thomas Kellermann

	EUR
5 - G A N G	148
<i>Weinbegleitung</i>	79
6 - G A N G	158
<i>Weinbegleitung</i>	89
7 - G A N G	178
<i>Weinbegleitung</i>	99
8 - G A N G	198
<i>Weinbegleitung</i>	109
9 - G A N G	208
<i>Weinbegleitung</i>	119

Menü

TATAR VON TEGERNSEER RENKE

Hopf Weißbier und Holunder

KÜHLE ERBSENSUPPE UND IMPERIAL KAVIAR

Zuckererbsensalat und Sauerrahmbutter

TEGERNSEER SAIBLING

Eingelegte Radieschen und wilde Brunnenkresse

LANGOSTINO

Scharfe Rote Zwiebel und Erdbeere

STÖR

Gurke, Verjus und Räucheraalgerste

KALBSBRIES

Rettich und Zitrone

REHRÜCKEN AUS DEM OBERLAND

Rote Bete, Brombeere und Erdnuss

AUSWAHL AN ROHMILCHKÄSE

Vom ›Tölzer Kasladen‹

PFIRSICH

Basilikum und Pistazie

Kellermanns Klassiker

ab 2 Personen am Tisch tranchiert

PHÖNIX

Fenchel, Bronzefenchel und Bayerische Garnele