

Menü

MAKRELE

Eingelegte Radieschen und wilde Brunnenkresse

TEGERNSEER SAIBLING

Blumenkohl und Dill

LANGOSTINO

Ananassauerkraut und Koriander

TOPINAMBUR

Traube, Estragon und Rauchaal

STÖR

Gurke, Verjus und Gerste

KALBSBRIES

Rettich und Zitrone

REHRÜCKEN AUS DEM OBERLAND

Rote Bete, Brombeere und Erdnuss

AUSWAHL AN ROHMILCHKÄSE

Vom ›Tölzer Kasladen‹

WILDE WALDBEEREN

Sellerierahmeis und Mandel

Kellermanns Klassiker

ab 2 Personen am Tisch tranchiert

PHÖNIX

Fenchel und Bronzefenchel

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

herzlich Willkommen

im Gourmetrestaurant Dichter.

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