

VORSPEISEN | *STARTER*

EUR

Grand Hotel Beefsteak Tartar ^{c, d, h}

Dazu Brioche, Eigelbcrème, gebeiztes Ei, Kapernchutney & Trüffelschmand

als Vorspeise 30
als Hauptgang 48

Grand Hotel beefsteak tartar

With brioche, egg yolk cream, pickled egg, capers chutney & truffle cream

starter 30
main course 48

Gurken-Cannelono & hausgebeizter Anislachs

Grüne Gazpacho & Yuzo

29

Cucumber Cannelloni & House-Cured Anise Salmon

Green Gazpacho & Yuzu

Gemischter Salat ^c

Balsamessig-Dressing oder Joghurt-Zitronen-Dressing



19

Mixed salad

Balsamic vinegar or yogurt-lemon dressing

SUPPEN | *SOUPS*

Krustentierschaumsüppchen ^{h, m}

Mit Hummer Ravioli

24

Crustacean cream soup

With lobster ravioli

Essenz von der Barther Tomate

Mit Concassée & Basilikumöl



19

Essence of Barther Tomato

With Concassée & Basil Oil

HAUPTGERICHTE | *MAIN COURSE*

EUR

Alle unsere Speisen werden Frisch für Sie zubereitet. | *All our dishes are freshly prepared*

- | | |
|----------------------|--|
| a Soja Soy | h glutenhaltiges Getreide Cereals containing gluten |
| b Sesam Sesame | i Schalenfrüchte Nuts |
| c Milch Milk | j Sellerie Celery |
| d Eier Eggs | k Lupinen Lupin |
| e Erdnüsse Peanuts | l Schwefeldioxid/Sulfite Sulphur dioxide / Sulphites |
| f Fische Fish | m Krebstiere Crustaceans |
| g Senf Mustard | n Weichtiere Molluscs |

<p>In Nussbutter konfiertes Kabeljaufilet ^{c, d} Erbse, Blumenkohl & Zitrus Beurre Blanc</p>	44
<p><i>Confit Cod Fillet in Brown Butter</i> <i>Peas, Cauliflower & Citrus Beurre Blanc</i></p>	
<p>Atlantik Seezunge „à la meunière“ ^{c, d} mit gebräunter Zitronenbutter, Blattspinat & Petersilienkartoffeln</p>	68
<p><i>Atlantic Sole “à la Meunière”</i> <i>with Browned Lemon Butter, Spinach & Parsley Potatoes</i></p>	
<p>Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale^d mit Kartoffelsalat & kalt gerührten Preiselbeeren</p>	43
<p><i>Wiener Schnitzel from Veal Topside</i> <i>with Potato Salad & Cold Stirred Lingonberries</i></p>	
<p>Rosa Kalbsrücken Junger Kohlrabi, Pfifferlinge & Kalbshaxenjus</p>	46
<p><i>Pink Veal Loin</i> <i>Young Kohlrabi, Chanterelles & Veal Shank Jus</i></p>	
<p>Tagliolini & Pfifferlinge in Parmesan-Petersilienrahm</p>	37
<p><i>Tagliolini & Chanterelles</i> <i>in Parmesan Parsley Cream</i></p>	
<p>Orientalisches Kichererbsencurry Nurreis, Falafel-Croutons & Harissa</p>	34
<p><i>Oriental Chickpea Curry</i> <i>Brown Rice, Falafel Croutons & Harissa</i></p>	



Alle unsere Speisen werden Frisch für Sie zubereitet. | All our dishes are freshly prepared

a Soja Soy	h glutenhaltiges Getreide Cereals containing gluten
b Sesam Sesame	i Schalenfrüchte Nuts
c Milch Milk	j Sellerie Celery
d Eier Eggs	k Lupinen Lupin
e Erdnüsse Peanuts	l Schwefeloxid/Sulfite Sulphur dioxide / Sulphites
f Fische Fish	m Krebstiere Crustaceans
g Senf Mustard	n Weichtiere Molluscs

DESSERT & KÄSE | *DESSERT & CHEESE*

EUR

Dessert von der Erdbeere & Holunder

20

Schokoladen-Holunderblütenmousse, Pfefferbisquit, Erdbeersud, Erdbeer-Tonkabohnen-Sorbet, Matcha

Strawberry & Elderflower Dessert

Chocolate-Elderflower Mousse, Pepper Biscuit, Strawberry Broth, Strawberry-Tonka Bean Sorbet, Matcha

Hirse-Avocadotörtchen

20

Himbeergel, weißes Mandel-Schokoladensorbet



Millet-Avocado Tart

Raspberry Gel, White Almond Chocolate Sorbet

Bourbon Vanilla Crème Brûlée ^{c,d}

20

Mit marinierten Beeren | *With marinated berries*

Tölzer Kas'laden ^c

24

Auswahl von besten affinierten Käsen mit hausgemachten Spezereien
Selection of finest aged cheeses with homemade condiments

KINDERKARTE | *KIDS MENU*

Tomatensuppe mit Brotcroutons ^{a,c,j}

12

Tomato soup with croutons



Fischstäbchen vom Kabeljau mit Kartoffelbrei und Kräuterquark

18

Cod fish sticks

Spaghetti mit Tomatensauce oder Sauce Bolognese

14

Spaghetti with tomato sauce or Bolognese sauce

Knusprige Chicken Nuggets ^{a,c,d}

16

Mit French Fries, Erbsen und Karotten | *Crispy chicken nuggets with french fries, peas and carrots*

Gemüsefrikadelle

15

Mit Tomatenreis und Mozzarella | *Vegetable patty with tomato rice and mozzarella*



Grießbrei mit Kirschen, Zimt und Zucker ^{a,c}

10

Warm semolina pudding with cherries, cinnamon and sugar

Alle unsere Speisen werden Frisch für Sie zubereitet. | *All our dishes are freshly prepared*

a Soja Soy	h glutenhaltiges Getreide Cereals containing gluten
b Sesam Sesame	i Schalenfrüchte Nuts
c Milch Milk	j Sellerie Celery
d Eier Eggs	k Lupinen Lupin
e Erdnüsse Peanuts	l Schwefeloxid/Sulfite Sulphur dioxide / Sulphites
f Fische Fish	m Krebstiere Crustaceans
g Senf Mustard	n Weichtiere Molluscs

Alle unsere Speisen werden Frisch für Sie zubereitet. | *All our dishes are freshly prepared*

- | | |
|-----------------------------|--|
| a Soja <i>Soy</i> | h glutenhaltiges Getreide <i>Cereals containing gluten</i> |
| b Sesam <i>Sesame</i> | i Schalenfrüchte <i>Nuts</i> |
| c Milch <i>Milk</i> | j Sellerie <i>Celery</i> |
| d Eier <i>Eggs</i> | k Lupinen <i>Lupin</i> |
| e Erdnüsse <i>Peanuts</i> | l Schwefeloxid/Sulfite <i>Sulphur dioxide / Sulphites</i> |
| f Fische <i>Fish</i> | m Krebstiere <i>Crustaceans</i> |
| g Senf <i>Mustard</i> | n Weichtiere <i>Molluscs</i> |