

DALLMAYR KLASSIKER

12:00 – 17:30 Uhr

HUMMERCREMESUPPE	11,50
DALLMAYR BOUILLABAISSE Atlantische und Meeresfrüchte im kräftigen Wurzelsud mit Safran und Kräuterbaguette	18,50
SHRIMPSCOCKTAIL mit frischem Dill	15,50
LACHSSPEZIALITÄTEN Gravad Lax fein gebeizt, milder Räucherlachs, kräftiger Räucherlachs, Lachstatar mit Dill, Sahnemeerrettich ⁵ , Senf-Dill-Sauce, Butter und Toast ²	25,50
DALLMAYR SALAT Büffelmozzarella, sonnengereifte Datteltomaten, Rucola, gegrillte Aubergine, weiße Riesenbohnen, karamellierter Radicchio, dunkles Balsamicodressing und Croûtons	17,50
HALBER HUMMER THERMIDOR mit leichter Senferème, Champignons und Kräutermousseline überbacken, Basmatireis	45,00
AUSWAHL AFFINIERTER KÄSE Robiola Fresca Di Capra, Tegernseer Heumilch-Camembert, Comté, Bleu de Auvergne mit frischen Weintrauben, Feigensenf, Walnüssen, Aprikosen-Rosmarin-Baguette und Heumilch-Butter	18,50
CRÈME BRÛLÉE	8,50

BITTE BEACHTEN SIE AUCH UNSER
PÂTISSERIE ANGEBOT AUS DER VITRINE
ODER FRAGEN UNSERE SERVICEMITARBEITER.

AUSTERN

ab 3 Stück

FINES DE CLAIRE NO. 2	3,80
GILLARDEAU NO. 2.	6,50

CAVIAR

OSSETRA IMPERIAL CAVIAR, Deutschland 50 g	155,00
100 g	300,00

CAVIAR BLINI mit 10 g Ossetra Imperial Caviar und Crème fraîche	35,00
--	-------

KLEINE BISTRO GERICHTE

12:00 – 17:30 Uhr

DALLMAYR JAHRGANGSSARDINEN VINTAGE 2017 2018 eingelegt in bestem Olivenöl, dazu servieren wir geröstetes Knoblauch-Parisienne	17,50
VITELLO TONNATO Kalbfleisch in hauchdünne Scheiben geschnitten mit Thunfischsauce und Kapernäpfeln	18,50
LACHSTATAR mit Senf-Dill-Sauce, Avocado und Apfel	19,50
RINDERTATAR von Hand geschnitten, mit Wachtelspiegelei und geröstetem Parisienne	18,50
MAISPOULARDEN BRUST Romana Salatherzen, Caesar's Dressing, crispy Bacon ^{2,3}	19,50
QUICHE LORRAINE	14,50
BUDDHA BOWL (vegan) Lupine, Edamame, Rote Bete Hummus, Räuchertofu, Avocado, Granatapfel, Mango, Cashewkerne, Mango-Limetten-Chilidressing	15,50
ANTIPASTI gegrillte Zucchini, Pepperonata, Oliven, Parmesan	14,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

GEROLSTEINER MINERALWASSER	FL. 0,25L	2,80
medium oder naturell	FL. 0,75L	7,00
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	GL. 0,25L	6,50
FRISCH GEPRESSTER PINK GRAPEFRUIT SAFT	GL. 0,25L	6,50
KOHL SÄFTE AUS SÜDTIROL Bergapfelsaft RubINETTE	FL. 0,20L	4,50
Bergapfelsaft & Heidelbeere	FL. 0,20L	4,50
Bergapfelsaft & Marille	FL. 0,20L	4,50
SCHWEPPES Tonic Water ¹⁰ , Bitter Lemon ¹⁰ , Ginger Ale ¹	FL. 0,20L	3,20
COCA COLA ^{1,9} / COLA ZERO ^{1,9,13,14}	FL. 0,20L	3,20
FANTA ^{1,3} , SPRITE	FL. 0,20L	3,20
HAUSGEMACHTE LIMONADE Sizilianische Zitrone	GL. 0,40L	4,50
Holler-Cassis	GL. 0,40L	4,50

BIER

HOFBRÄU HELLES VOM FASS	GL. 0,30L	3,50
BITBURGER PREMIUM PILS / OD. ALKOHOLFREI	FL. 0,33L	3,50
ERDINGER HEFE-WEISSBIER / OD. ALKOHOLFREI	FL. 0,33L	3,50

SPARKLING

CHAMPAGNE DALLMAYR	GL. 0,10L	13,50
Premier Cru Brut	FL. 0,375L	39,50
.....	FL. 0,75L	79,00
CHAMPAGNE DALLMAYR	GL. 0,10L	15,50
Brut Rosé	FL. 0,75L	89,00
CHAMPAGNE BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT	FL. 0,75L	135,00
CHAMPAGNE BOLLINGER ROSÉ	FL. 0,75L	175,00
2018 DALLMAYR MEISTERCUVÉE	GL. 0,10L	7,50
Riesling Sekt, Flaschengärung	FL. 0,375L	24,50
Pfalz, Deutschland	FL. 0,75L	45,00

WEISSWEIN

2019 GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL "Ried Obere Point"	GL. 0,10L	4,90
Familie Piewald, Wachau, Österreich	FL. 0,75L	33,00
2018 SCHIEFERSTEIL RIESLING	GL. 0,10L	5,50
M. Molitor, Qualitätswein Mosel, Deutschland	FL. 0,75L	35,00
2019 SANCERRE BLANC AC	GL. 0,10L	6,90
„Cuvée Genèse“	FL. 0,375L	25,00
Jean Max Roger, Loire, Frankreich	FL. 0,75L	43,00
2017 POUILLY FUISSÉ AOP „LES RAIDILLONS“ Domaine Giroux, Burgund, Frankreich	FL. 0,75L	69,00
2018 PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU AC „Les Folatières“, Domaine S. Magnien, Burgund, Frankreich	FL. 0,75L	199,00

ROTWEIN

2018 „COSTIERA“ VENETO ROSSO IGT	GL. 0,10L	4,90
Inima, Venetien, Italien - <i>Dallmayr Wein des Jahres</i> -	FL. 0,75L	29,50
2015 CHÂTEAU PATACHE D' AUX	GL. 0,10L	7,50
Médoc AC, Bordeaux, Frankreich	FL. 0,75L	48,00
2014 AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOP „Terre di San Zenò“ Corteforte, Venetien, Italien	FL. 0,75L	89,00
2016 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE AC "L' Avenue", Château de Vaudieu Côtes du Rhône, Frankreich	FL. 0,75L	189,00

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern. Alle Preise in Euro, inkl. Service & MwSt.

1 = mit Farbstoff
4 = mit Geschmacksverstärker
9 = koffeinhaltig
2 = mit Konservierungsstoff
5 = geschwefelt
10 = chininhaltig
3 = mit Antioxidationsmittel
7 = mit Phosphat
13 = mit Süßungsmittel(n)
14 = enthält Phenylalaninquelle

MITTAGSMENÜ

12:00 – 14:30 Uhr

VORSPEISE

...

HAUPTGANG

...

DESSERT

MENÜ 2 GÄNGE	26,50
MENÜ 3 GÄNGE	31,50

BITTE BEACHTEN SIE NEBEN DEM MITTAGSMENÜ
AUCH UNSEREN PLAT DU JOUR AUF DER TAFEL.

APERITIF

ITALICUS

Italicus, Dallmayr Sparkling, Soda GL. 0,20L 9,50

PAMPELLE SPRITZ

Pampelle Ruby L' Apéro¹, Dallmayr Sparkling, Soda GL. 0,20L 9,50

PAMPELLE TONIC

Pampelle Ruby L' Apéro¹, Tonic Water¹⁰ GL. 0,20L 9,50

BELLINI

Weißes Pfirsichmark, Dallmayr Sparkling GL. 0,10L 8,50

APEROL SPRITZ

Aperol^{1,10}, Dallmayr Sparkling, Soda GL. 0,20L 8,50

HUGO

Holunderblütensirup², Dallmayr Sparkling, Soda GL. 0,20L 8,50

VAUX TRÄUBLEIN (alkoholfrei) FL. 0,20L 7,50