

DALLMAYR KLASSIKER

12:00 – 17:30 Uhr

HUMMERCREMESUPPE	14,50
DALLMAYR BOUILLABAISSE Atlantische und Meeresfrüchte im kräftigen Wurzelsud mit Safran und Kräuterbaguette	19,50
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
HALBER HUMMER THERMIDOR mit leichter Senfcreme, Champignons und Kräutermousseline überbacken, Basmatireis	59,00
DALLMAYR SALAT Rucola, Wassermelone, Feta, Shisokresse, Salzpistazien, dunkles Balsamicodressing	18,50
AUSWAHL AFFINIERTER KÄSE Reblo cremoso Piemont, Büffelmilch-Camembert, Allgäuer Alpenwiesenkäse, Fourme d'Ambert AOC, Weintrauben, Feigensenf, Walnusskerne, Heumilch-Butter und Brotkorb	19,50
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	3,90
GILLARDEAU NO. 2.	6,90

CAVIAR

SIBERIAN MALOSSOL CAVIAR SIGNATURE SELECTION DALLMAYR, DEUTSCHLAND	
10 g	30,00
50 g	130,00
100 g	245,00

KLEINE BISTRO GERICHTE

12:00 – 17:30 Uhr

DALLMAYR JAHRGANGSSARDINEN VINTAGE 2018 eingelegt in bestem Olivenöl, dazu servieren wir geröstetes Knoblauch-Parisienne	19,50
LACHSTATAR mit Senf-Dill-Sauce, Avocado und Apfel	21,50
GLASNUDELSALAT Black Tiger Garnelen im Tempurateig, Mango, Zuckerschoten, Karotten, Erdnüsse	26,50
VITELLO TONNATO Kalbfleisch in hauchdünne Scheiben geschnitten mit Thunfischsauce und Kapernäpfeln	18,50
CAESAR'S SALAD Romana Salatherzen, Maispoularde, Caesar's Dressing, crispy Bacon ^{2,3}	19,50
RINDERTATAR von Hand geschnitten, mit Wachtelspiegelei und geröstetem Parisienne	19,50
TAGLIATA VON DER RINDERHÜFTE Rucola, Tomaten, Parmesanspäne	26,50
BUDDHA BOWL (vegan) Quinoa, Granatapfel, Avocado, Curry Ananas, bunte Bete, Cashewkerne, Zuckerschoten, Sesam-Limettdressing	17,50

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
SCHWEPPE 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	14,50
Premier Cru Brut	FL. 0,375L	45,00
.....	FL. 0,75L	85,00
CHAMPAGNE DALLMAYR	GL. 0,10L	16,50
Brut Rosé	FL. 0,75L	95,00
CHAMPAGNE BOLLINGER SPÉCIAL CUVÉE BRUT	FL. 0,75L	120,00
CHAMPAGNE BOLLINGER BRUT ROSÉ	FL. 0,75L	140,00
2018 DALLMAYR MEISTERCUVÉE	GL. 0,10L	7,50
Riesling Sekt, Flaschengärung	FL. 0,375L	24,50
Pfalz, Deutschland	FL. 0,75L	45,00

WEISSWEIN

2020 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

2019 CASTEL MONTEGRIFFO ROSSO DOLOMITI VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT ROSSO.....	GL. 0,10L	4,90
Kornell, Südtirol, 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	2 = mit Konservierungsstoff	3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Geschmacksverstärker	5 = geschwefelt	7 = mit Phosphat
9 = koffeinhaltig	10 = chininhaltig	13 = mit Süßungsmittel(n)
		14 = enthält Phenylalaninquelle

MITTAGSMENÜ

12:00 – 14:30 Uhr

VORSPEISE

...

HAUPTGANG

...

DESSERT

MENÜ 2 GÄNGE	27,50
MENÜ 3 GÄNGE	32,50

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