

DALLMAYR KLASSIKER

12:00 – 17:30 Uhr

HUMMERCREMESUPPE	16,50
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 Senfcreme, Champignons und Kräutermousseline überbacken, Basmatireis	59,00
DALLMAYR SALAT	
Ziegenkäse, Rucola, Peperonata, bunte Cocktailltomaten Zucchini und Pinienkerne	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

LACHSTATAR mit Senf-Dill-Sauce, Avocado und Apfel	21,50
PASTA	
Riesengarnelen, Tagliatelle, Hummerrahmsauce	25,50
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
KALBFLEISCHPFLANZERL	
Kartoffelpüree, glasiertes Gemüse	22,50
RINDERTATAR	
von Hand geschnitten, mit Wachtelspiegelei und geröstetem Parisienne	19,50
BUDDHA BOWL (vegan)	
Wildreis, Bundmöhren, Sesam-Chili-Gurken, Cashewkerne, Mangochutney, Radieschen, Romanasalat, Grapefruitdressing	18,50

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	3,50		
COCA COLA ^{1,9} / COLA ZERO ^{1,9,13,14}			FL. 0,20L	3,50
FANTA ^{1,3} , SPRITE	FL. 0,20L	3,50		
HAUSGEMACHTE LIMONADE				
Sizilianische Zitrone	GL. 0,40L	4,50		
Holler-Cassis	GL. 0,40L	4,50		

BIER

HOFBRÄU HELLES VOM FASS	GL. 0,30L	4,00
BITBURGER PREMIUM PILS / OD. ALKOHOLFREI	FL. 0,33L	4,00
ERDINGER HEFE-WEISSBIER / OD. ALKOHOLFREI	FL. 0,33L	4,00

SPARKLING

CHAMPAGNE DALLMAYR	GL. 0,10L	14,50		
Premier Cru Brut	FL. 0,375L	45,00		
.....	FL. 0,75L	85,00		
.....	FL. 1,5L	150,00		
CHAMPAGNE DALLMAYR				
Brut Rosé	GL. 0,10L	16,50		
.....	FL. 0,75L	95,00		
.....	FL. 1,5L	170,00		
CHAMPAGNE BOLLINGER				
SPÉCIAL CUVÉE BRUT	FL. 0,75L	120,00		
CHAMPAGNE BOLLINGER BRUT ROSÉ			FL. 0,75L	140,00
DALLMAYR MEISTERCUVÉE			GL. 0,10L	7,50
Riesling Sekt, Flaschengärung	FL. 0,375L	24,50		
Pfalz, Deutschland	FL. 0,75L	45,00		

WEISSWEIN

2021 GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL				
„Ried Obere Point“	GL. 0,10L	4,90		
Familie Piewald, Wachau, Österreich	FL. 0,75L	33,00		
2019 „TONSCHIEFER“ RIESLING				
Hermann Dönnhoff	GL. 0,10L	6,50		
Gutswein Nahe, Deutschland	FL. 0,75L	39,00		
2020 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

2020 „WIENER SYMPHONIE“ - Dallmayr Wein des Jahres 2023				
Weingut Wieninger	GL. 0,10L	5,50		
Qualitätswein Wien, Österreich	FL. 0,75L	33,00		
2017 CHÂTEAU PIERRAIL			GL. 0,10L	7,90
Bordeaux, Frankreich	FL. 0,75L	48,00		
2019 TOHUWABOHU				
Markus Schneider, Qualitätswein Pfalz, Deutschland	FL. 0,75L	70,00		
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 = coffeinhaltig	10 = chininhaltig	13 = mit Süßungsmittel(n)
		14 = enthält Phenylalaninquelle

MITTAGSMENÜ

12:00 – 14:30 Uhr

VORSPEISE

...

HAUPTGANG

...

DESSERT

MENÜ 2 GÄNGE	29,50
MENÜ 3 GÄNGE	34,50

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 9,50

HUGO

Holunderblütensirup², Dallmayr Sparkling, Soda GL. 0,20L 9,50