

Menü

RENKE

Weißbier und eingelegte Holunderblüten

TEGERNSEER SAIBLING

Kohlrabi, Distelöl und Erdbeere

OCHSENMARK

Imperial Kaviar und Gurke

KAISERGRANAT

Erbse und scharfe Paprika

STÖR

Aubergine, Wassermelone und Dillblüten

KALBSBRIES

Zitrone und Bohne

BAYRISCHER REHRÜCKEN

Rote Bete, Erdnuss und Pfifferling

AUSWAHL AN ROHMILCHKÄSE

Vom ›Tölzer Kasladen‹

RHABARBER

Basilikum und Topfen Soufflé

Kellermanns Klassiker

PHÖNIX

*›Fenchel im Salzteig gegart‹
Bronzefenchel und Beurre Blanc*

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

herzlich Willkommen

i m G o u r m e t r e s t a u r a n t D i c h t e r .

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 - GANG	158
<i>Weinbegleitung</i>	84
6 - GANG	168
<i>Weinbegleitung</i>	94
7 - GANG	188
<i>Weinbegleitung</i>	104
8 - GANG	208
<i>Weinbegleitung</i>	114
9 - GANG	218
<i>Weinbegleitung</i>	124
10 - GANG	228
<i>Weinbegleitung</i>	134