

# Menü

## IMPERIAL KAVIAR

*Kohlrabi und Miso*

## TEGERNSEER SAIBLING

*Rauchmandel, Blumenkohl und Muskatblüte*

## JAKOBSMUSCHEL

*Champignons, Estragon und Alba Trüffel*

## STÖR

*Bohne, Bohnenkraut und Sake*

## POLTINGER LAMMSCHULTER

*rote Zwiebel, Petersilienwurzel und Petersilie*

## BAYRISCHER REHRÜCKEN

*Kerbelwurzel und Bitterschokolade*

## FOURME D'AMBERT

*Rucola*

## KÜRBIS

*Koriander und Kokosnuss*

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	218
Weinbegleitung	99
alkoholfreie Weinbegleitung	57
6 – GANG	238
Weinbegleitung	109
alkoholfreie Weinbegleitung	64
7 – GANG	258
Weinbegleitung	119
alkoholfreie Weinbegleitung	71
8 – GANG	278
Weinbegleitung	129
alkoholfreie Weinbegleitung	78