

Menü

IMPERIAL KAVIAR

Kohlrabi und Miso

TEGERNSEEER 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 Gourmetrestaurant Dichter.

*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