

Menü

IMPERIAL KAVIAR

Kohlrabi und Miso

TEGERNSEER SAIBLING

Rauchmandel, Blumenkohl und Muskatblüte

JAKOBSMUSCHEL

Champignons und Estragon

KAI SERGRANAT

schwarzer Rettich, Rosine und Safran

KABELJAU

Rosenkohl und Zitrusaromen

WACHTELBRUST

Steckrübe und rosa Ingwer

RINDERFILET

Kerbelwurzel und Rauchhaal

WALNUSSKÄSE

Rote Bete

MANGO

Basilikum und Olive

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

herzlich Willkommen

i m Gourmet 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
<i>Weinbegleitung</i>	99
<i>alkoholfreie Weinbegleitung</i>	57
6 – GANG	238
<i>Weinbegleitung</i>	109
<i>alkoholfreie Weinbegleitung</i>	64
7 – GANG	258
<i>Weinbegleitung</i>	119
<i>alkoholfreie Weinbegleitung</i>	71
8 – GANG	278
<i>Weinbegleitung</i>	129
<i>alkoholfreie Weinbegleitung</i>	78
9 – GANG	288
<i>Weinbegleitung</i>	139
<i>alkoholfreie Weinbegleitung</i>	85