

Menü

IMPERIAL KAVIAR

Kohlrabi und Miso

TEGERNSEER SAIBLING

Rauchmandel, Blumenkohl und Muskatblüte

JAKOBSMUSCHEL

Champignons und Estragon

KAISERGRANAT

schwarzer Rettich, Rosine und Safran

KABELJAU

Rosenkohl und Zitrusaromen

WACHTELBRUST

Steckrübe und rosa Ingwer

RINDERFILET

Kerbelwurzel und Rauchaal

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 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
9 – GANG	288
Weinbegleitung	139
alkoholfreie Weinbegleitung	85