



Das Geht Immer...

Comté Käse AOP 2 Jahre gereift	9,0
Bayonne Schinken IGP & Toskanischer Pancetta Rigatino	9,0
Oliven & Kapernäpfel	6,0
Austern Special de Claire	Stk 3,0
Elsässer Flammkuchen	8,5
Käsevariation	14,5
<u>Salat</u>	
Caesar Salat „HOIZ“ Romana, Parmesan, Schnittlauch, Croutons, Kräuter *mit Maishuhnbrust & Mango	10,8 14,5
*mit Garnele & Avocado	17,0
Marinierter Blattsalat Parmesan, Kerne, Croutons	6,5 / 9,5

Vorspeise

Tatar vom Bayerischen Weideochsen Schalotten-Crème Fraîche, geröstetes Malzbrot	14,5 / 19,5
Buratina aus Ampulien Tomatenceviche, Olivenöl, Pinienkerne	13,5
Calamari-Shrimpsalat Sumach, Fenchel, Avocado, Limette	14,5
Ravioli „Foie Gras de Canard“ Erbsenschote, Cranberry	12,5
Bärlauch Schaumsuppe Ziegenfrischkäse, Schwarzbrotcroutons	8,5

Bei Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Allergiekarte.

Hauptgang

Steak Frites Entrecôte vom Allgäuer Weideochsen (250g), Trüffelpommes, Sauce Bernaise, Tomaten-Cognac Butter	24,5 (5)
Piemonteser Spargelnudeln Datteltomate, Mimolette	17,5
Tataki vom Bayerischen Weideochsen Schrobenhausener Spargel, Black Pepper Terijaki, Yuzu Kartoffelkrokette	28,5 (9)
Garlic Gambas Artischocke, Pastis, Citrus Aioli	24,5 (5)
Falsches Saltimbocca vom Schwarzfederhuhn Grenaille, Trüffel, gebackener Spargel, Rosmarinschinken	21,5 (3)
Loup de Mer Kerbelgraupenrisotto, Coco Blanc, Schwammerl	22,5 (4)
Spare Ribs vom Thüringer Duroc Schwein Bourbon Marinade, Süßkartoffelfries, Maissalat	18,5

Dessert

Schokoladen Salz-Karamell Tarte & Creme Fraiche	8,0
Rhababertartelette Pistazie, Joghurt-Heumilcheis, Waldmeister	9,0
Haselnussmeringue Ananas, Erdbeersorbet, Doppelrahm	8,5

Kombinieren Sie sich Ihr eigenes Menü:

3 Gang (Vorspeise, Hauptspeise, Dessert): 39,0

4 Gang (Geht Immer, Vorspeise, Hauptspeise, Dessert): 47,0

(Preis in Klammer = Aufpreis im Menü)