

PHILIPPS MENÜ

Garnelen Couscous
Avocado - Papaya-Chutney

Vichyssoise
Crème Fraîche - Forellenkaviar -
Champagneressig

Gebratenes Filet vom Seeteufel
Safran-Erbesen-Risotto - Nduja-Stippe

**Rosa gebratene Brust
von der bayrischen Landente**
Maniok-Holzkohle - Pilze - Kristalljus

Käse vom Tölzer Kasladen
3 Stücke Käse - Früchtebrot - Feigensenf

Schwarztee und Bergamotte
Schokoladen-Ganache - Lemon Curd - Sorbet

4 Gang Menü 65,- | Weinbegleitung 29,-
Garnelen Couscous - Vichyssoise - Entenbrust - Dessert
(Bestellung bis 21 Uhr)

6 Gang Menü 86,- | Weinbegleitung 44,-
(Bestellung bis 20:30 Uhr)

*alle Preise verstehen sich inkl. der MwSt.

VORSPEISEN

Tatar vom US Black Angus Beef

Gebackene Kapern - Gewürzgurke - Röstzwiebel-Focaccia

20,50

(A, F, I, K)

Artischocke alla Romana

Olivenöl - Zitrone - Parmesan - Petersilie

16,50

Garnelen Couscous

Avocado - Papaya-Chutney

20,50

(A, F, C,)

Roh mariniertes Zucchini-Salat

Ricotta-Crème - Oliven-Minz-Tapenade

16,50

(A, D, F)

SUPPE

philipps Kirschtomaten - Cremesuppe

Basilikum

9,-

(F, N)

Vichyssoise

Crème Fraîche - Forellenkaviar -

Champagneressig

11,50

(B, E, F)

HAUPTGÄNGE

Gebratenes Filet vom Seeteufel

Safran-Erbesen-Risotto - Nduja-Stippe

42,00

(A, B, D, E, F)

Rosa gebratene Brust

von der bayrischen Landente

Maniok-Holzkohle - Pilze - Kristalljus

42,00

(E, F, L)

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Kartoffel-Gurkensalat - Preiselbeeren

29,50

kleine Portion

22,50

(A, I, K)

DESSERT

Crème Brûlée

9,50

(F, I)

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Kalamansi Sorbet

11,50

(A, F, H, I)

Schwarztee und Bergamotte

Schokoladen-Ganache - Lemon Curd - Sorbet

12,50

(AFIH)

philipps kaputter Erdbeer Cheesecake

Erdbeeren - Sorbet - Shortbread

12,50

(A,F,H,I)

Käseauswahl vom Tölzer Kasladen

Hausgemachtes Früchtebrot - Tessiner Senf-Spezialität

20,50

(A, F, H, I)

KAFFEE

Unser Kaffee von den Public Coffee Roasters wird in einem ehemaligen Zollhaus auf der Elbe geröstet. Unser Moonlight Blend aus der Region Huila in Kolumbien und Malabar in Indien, besteht aus 100% Arabica Bohnen. Durch die schonende und handwerkliche Röstung entwickeln sich vollmundige Noten von dunkler Schokolade, Honig und Nuss

Kaffee Creme	3,50
Espresso	2,50
Espresso doppelt	3,50
Espresso Macchiato	2,50
Doppelter Espresso Macchiato	3,50
Cappuccino	3,60

DIGESTIF

Obstbrände vom Weingut Salwey aus Oberrotweil

2cl

Williams Christ	5,50
Kirschwasser	5,00
Sauerkirsch	6,50

Obstbrände von Willibald Käshammer aus dem Schwarzwald

2cl

Williams- Christ Birnenbrand	6,50
Kirschwasser	5,00
Topinambur	6,00

Brände von Michael Scheibel aus dem Schwarzwald

2cl

Alte Zeit Zibärtele Brand	10,50
Alte Zeit Edel Williams	10,50
Alte Zeit Acher Kirsch	10,50
Alte Zeit Prune Brandy	11,50
Mirabelline	8,50
Edles Fass Nussler aus Walnüssen	8,50