

# PHILIPPS MENÜ

## **Carpaccio vom Oktopus**

Limetten-Mayonnaise - Paprika - Oliventapenade

## **Getrübete Selleriecremesuppe**

Croutons

## **Gebratenes Filet vom weißen Heilbutt**

Birne - Bohne - Speck

## **Crepinette von der Tauben- & Poulardenbrust**

Brombeere - Rote Bete  
Kartoffelpüree halb und halb

## **Käse vom Tölzer Kasladen**

3 Stücke vom Käsewagen - Früchtebrot - Feigensenf

## **Mousse von der sizilianischen Pistazie**

Calamansi - Basilikumsorbet

## **3 Gang Menü 49,50**

(Suppe - Hauptgang - Dessert)

mit Oktopus statt Suppe: +4,00

mit Heilbutt statt Suppe +6,00

## **4 Gänge 58,50**

(Oktopus - Suppe - Hauptgang - Dessert)

5 Gänge 69,50

6 Gänge 81,50

\*alle Preise in Euro

## VORSPEISEN

### **Tatar vom US Black Angus Beef**

Gebackene Kapern - Gewürzgurke - Röstzwiebel-Focaccia

(A,F,I,K)

17,50

### **Französischer Ziegenfrischkäse**

Frische Feigen - Rosmarin-Granola - Pinienkerne

15,50

(A,F,H)

### **Burrata aus Neapel**

Bunte Tomaten - Basilikum - Lavash Bread

14,50

(A,F)

### **Carpaccio vom Oktopus**

Limetten-Mayonnaise - Paprika - Oliventapenade

(B,F,L)

17,50

## SUPPE

### **Kirschtomaten- Cremesuppe**

Basilikumpesto

8,50

(F,N)

### **Getrüffelte Sellersi cremesuppe**

Croutons

11,50

(C,E,F)

## HAUPTGÄNGE

### **Gebratenes Filet vom weißen Heilbutt**

Birne - Bohne - Speck

33,50

(A,B,F)

### **Geschmorte Ochsenbacken**

Kartoffel-Lauchpüree - Pfifferlinge

32,50

(E,F)

### **Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**

Kartoffel-Gurkensalat - Preiselbeeren

27,50

kleine Portion

20,50

(A,I,K)

### **Crepinette von der Tauben- & Poulardenbrust**

Brombeere - Rote Bete

Kartoffelpüree halb und halb

33,50

(E)

## DESSERT

### **Crème Brûlée**

Beeren

8,50

(F,I)

### **Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern**

Passionsfruchtsorbet - Baiser

11,50

(A,F,H,I)

### **philipps Aprikosentarte**

Blätterteig - Vanilleies

10,50

(A,F,I)

### **Mousse von der sizilianischen Pistazie**

Calamansi - Basilikumsorbet

12,50

(A,F,H,I)

### **Käseauswahl vom Tölzer Kasladen**

Hausgemachtes Früchtebrot - Tessiner Senf-Spezialität

19,50

(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

	<b>2cl</b>
Trester vom Kaiserstuhl 3 Jahre Eichenfass	6,50
Zwetschge 7 Jahre Eichenfass	7,50
Williams Christ Birne	5,50
Mirabelle	5,00
Kirschwasser	5,00
Sauerkirsch	6,50

Obstbrände von Willibald Käshammer aus dem Schwarzwald

Williams- Christ Birnenbrand	6,50
Kirschwasser	5,00
Zwetschgenwasser	5,00
Zibärtele Wildpflaume	6,50
Topinambur	6,00
Blutwurz	6,00