

# PHILIPPS MENÜ

## **philipps Hamburger Labskaus**

Wachtelspiegelei - Matjesfilet - Gewürzgurke

## **Klare Ochsenschwanzsuppe**

Hausgemachte Ravioli

## **Gebrautes Filet vom Kabeljau**

Kraut nach Szegediner Art - Schmand - Kartoffelstroh

## **Rosa Lammrücken unter der Kräuterkruste**

Ratatouille Gemüse - Parmesankrapfen

## **Käse vom Tölzer Kasladen**

3 Stücke Käse - Früchtebrot - Feigensenf

## **Delice von der Mandarine**

Joghurt - Nougat - Salbei

### **4 Gang Menü 72,- | Weinbegleitung 32,-**

Labskaus - Ochsenschwanzsuppe - Lammrücken - Dessert  
(Bestellung bis 21 Uhr)

### **6 Gang Menü 94,- | Weinbegleitung 47,-**

(Bestellung bis 20:30 Uhr)

\*alle Preise verstehen sich inkl. der MwSt.

## VORSPEISEN

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

Gebackene Kapern - Gewürzgurke - Röstzwiebel-Focaccia

21,50

(A, F, I, K)

### **Radicchio di Castelfranco**

Gorgonzola - Birne - Rahmdressing Pinienkerne

16,50

(F, I, K)

### **philipps Hamburger Labskaus**

Wachtelspiegelei - Matjesfilet - Gewürzgurke

18,50

(A, D, F)

### **Gebratene schottische Jakobsmuschel**

Süßkartoffel - Zitrusfrüchte - Kapern - Curryschaum

25,50

(A, F, M)

## SUPPE

### **Kürbis-Ingwer-Suppe**

Steirisches Kernöl

9,-

### **Klare Ochsenschwanzsuppe**

Hausgemachte Ravioli

(F, E)

13,50

## HAUPTGÄNGE

### **Gebratenes Filet vom Kabeljau**

Kraut nach Szegediner Art - Schmand - Kartoffelstroh

40,00

(B, F, H)

### **Rosa Lammrücken unter der Kräuterkruste**

Ratatouille Gemüse - Parmesankrapfen

44,00

(F, E)

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

Kartoffel-Feldsalat - Preiselbeeren

31,50

kleine Portion

24,50

(A, I, K)

## DESSERT

### Crème Brûlée

9,50

(F, I)

### Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Kalamansi Sorbet

13,50

(A, F, H, I)

### Delice von der Mandarine

Joghurt - Nougat - Salbei

14,50

(A,F,H)

### philipps Tarte Tatin

Kardamom- Eiscrème - Apfel-Calvados Gel

14,50

(A,F,H)

### Käseauswahl vom Tölzer Kasladen

Hausgemachtes Früchtebrot - Tessiner Senf-Spezialität

22,50

(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	4,00
Espresso	3,00
Espresso doppelt	4,00
Espresso Macchiato	3,00
Doppelter Espresso Macchiato	4,50
Cappuccino	4,60

## DIGESTIF

### Obstbrände vom Weingut Salwey aus Oberrotweil

**2cl**

Kirschwasser	5,00
Sauerkirsch	6,50

### Obstbrände von Willibald Käshammer aus dem Schwarzwald

**2cl**

Blutwurtz	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