



Menü

# Menü Amesa

## **Marinierte Gänseleber “Walldorf”**

Apfel / Sellerie / Walnuß

&&&&&

## **Velouté von Coco-Bohnen “Le Canard”**

Weißer Bohnen / Jacobsmuscheln / Ingwer

&&&&&

## **Seeteufel “à la Florentine”**

Spinat / Beurre rouge / Kalbskopf

&&&&&

## **Hirschkalbsrücken “Baden-Baden”**

Birne / Johannisbeeren / Gewürzbrot

&&&&&

## **Divertimento Mozart**

Marzipan / Nougat / Pistazien

**€ 129**

Das Menü wird Tischweise serviert

Vorspeisen

**Bretonische Makrele “à la Nicoise”**

Bohnen / Oliven / Kapern / Tomaten

**€ 18**

**Velouté von Coco-Bohnen “Le Canard”**

Weißer Bohnen / Jacobsmuscheln / Ingwer

**€ 20**

**Marinierte Gänseleber “Walldorf”**

Apfel / Sellerie / Walnuß

**€ 24**

**Beef-Steak Tatar “à la Chinoise”**

Soja / grüner Meerrettich / Sesam

**€ 24**

**“Himmel & Erde”**

Blutwurst / Cox Orange / Kartoffel / Gänseleber

**€ 26**

**Bio-Ei “à la Périgourdine”**

Perigord-Trüffel / Madeira / Schnittlauch

**€ 24**

aus dem Meer

**Seeteufel “à la Florentine”**

Spinat / Beurre rouge / Kalbskopf

**€ 38**

**Seezunge “à la Ratatouille”**

Paprika / Tomate / Schwarze Oliven

**€ 40**

**St. Pierre “à la Persillé”**

Petersilienwurzel / Entenleber / Schwarzbrot

**€ 38**

vom Lande

**“Boeuf Bourguignonne”**

Perlzwiebeln / Speck / Champignon de Paris

**€ 40**

**Hirschkalbsrücken “Baden-Baden”**

Birne / Johannisbeeren / Gewürzbrot

**€ 38**

**Joselito-Schwein “à la Bavaroise”**

Bayrisch-Kraut / Pomme Macaire / Chimay Grand Reserve

**€ 38**

Dessert

### **Crema Catalana**

Ananas / Vanille / Safran

**€ 16**

### **Divertimento Mozart**

Marzipan / Nougat / Pistazien

**€ 16**

### **Die schöne Helene**

Valrhona-Schokolade / Williamsbirne

**€ 16**

### **Käse vom Tölzer Kasladen**

Brot vom Bäcker Erbel / Chutneys

**ab € 14**