

VORSPEISEN STARTER _____ Euro

Grand Hotel Beefsteak Tatar als Vorspeise 27
*mit Brioche, Eigelbcrème, gebeiztem Ei,
 Kapernchutney & Trüffel Schmand* **als Hauptgang 40**
Grand Hotel beefsteak tatar *starter 27*
with brioche, egg yolk cream, pickled egg, capers chutney & truffle cream *main course 40*

Rauchfischterrine 26
Dillfinancier, Meerrettich, Sellerie & Dill
Terrine of smoked fish
Dill financier, horseradish, celeriac & dill

Feines von der Moor-Möhre 21
Mousse, Tatar, geräucherter Saft & Eis
Selection of moor carrot
Mousse, Tatar, smoked juice & ice cream



SUPPEN SOUP _____ Euro

Spargelcrèmesuppe 16
mit Bärlauchschaum
Cremesoup of asparagus
with ramson-foam

Krustentierschaumsüppchen 19
mit Hummer-Ravioli
Crustacean cream soup
with lobster ravioli

Brunnenkresse-Schaumsüppchen 16
mit Brotchip & Kräuteröl
Foam soup of watercress
with bread chip & herb oil



HAUPTGERICHTE MAIN COURSE Euro

Confiertes Kabeljaufilet & gebackene Krokette 44

mit Zitrus-Frühlingskräutertopping, Lauch, Kartoffelcrème & Nussbitterschaum
Candied filet of cod & backed croquette
with topping of citrus and spring herbs, leek, potato cream & foam of nut butter

Im ganzen gebratene Seezunge „à la meunière“ 68

mit gebräunter Zitronenbutter, Blattspinat & Petersilienkartoffeln
Sole à la meunière fried as a whole
with browned lemon butter, spinach and parsley potatoes

Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale 42

mit Bratkartoffeln & Schmand-Gurkensalat & kalt gerührten Preiselbeeren
„Wiener Schnitzel“ Viennese veal escalope
with roast potatoes & cream-cucumber salad & cold stirred lingonberries

Karree & geschmorte Haxe vom Salzwiesenlamm 43

Schwarze Bohnencreme, Ofen geschmorte Tomatenkirschen,
junger Knoblauch & eigene Jus
Square & braised hock of salt marsh lamb
Black bean cream, oven braised tomato cherries, young garlic & own jus

Spargelrisotto & gebackenes Landei 30

Kräutersalat & Morchelschaum
Asparagus risotto & baked country egg
Herb salad & morel mousse



Sûpreme vom Blumenkohl 30

Küchlein, Püree, geröstet & „Kaviar“ mit Kerbelschaum
Sûpreme of cauliflower
Cakelet, mash, roasted „Kaviar“ with foam of chervil



Alle unsere Speisen werden Frisch für Sie zubereitet. Sollten Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben, steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung

All our dishes are freshly prepared. Our wait staff will assist you with information about dishes containing allergens and additives.



SORBETS *SORBETS*

Passionsfrucht / *passion fruit*

Schwarze Johannisbeere / *black currant*

Zitrone / *lemon*

EISCRÈME *ICE CREAM*

Vanille / *vanilla*

Schokolade / *chocolate*

Karamell / *caramel*

Erdbeere / *strawberry*

Walnuss / *walnut*

Stracciatella

Joghurt / *yoghurt*

pro Kugel EUR 4 / mit Schlagsahne + EUR 1,50

per scoop EUR 4 / with whipped cream + EUR 1,50

Alle unsere Speisen werden frisch für Sie zubereitet. Sollten Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben, steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.

All of our meals are freshly prepared for you. If you have any questions concerning to allergens and additives do not hesitate to ask.

DESSERT *DESSERT*

EURO

Haselnuss-Mousetörtchen

19

Orangen-Thymiansud & Sanddornsorbet

Hazelnut mousse tartlet

Orange thyme broth & sea buckthorn sorbet

Pavlova

19

mit Kumquat-Orangencreme, Confit & Basilikumeis

Pavlova

with kumquat orange cream, confit & basil ice cream



Kokosnuss

19

mit Passionsfrucht, eingelegter Mango & Kokos-Karamelleiscreme

Coconut

with passion fruit, pickled mango & coconut-caramel ice cream

KÄSE *CHEESE*

Euro

Tölzer Kasladen

23

Auswahl vom besten affinieren Käse mit hausgemachten Spezereien

“Tölzer” cheese selection

Selection of regional refined cheeses with homemade condiments

Alle unsere Speisen werden frisch für Sie zubereitet. Sollten Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben, steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.

All of our meals are freshly prepared for you. If you have any questions concerning to allergens and additives do not hesitate to ask.



EISKREATIONEN <i>CREATIONS IN ICE CREAM</i>	Euro
Coup Denmark <i>Vanilleeis mit Schokosaucen, Schlagsahne und Mandel</i> <i>Coup Denmark</i> <i>Vanilla ice cream with chocolate sauce, whipped cream and almond</i>	14
Heiligendamm-Becher <i>Joghurteiscrème mit Sanddornsauce, Obstsalat, Sahne & Ahornsirup</i> <i>Heiligendamm Cup</i> <i>Yoghurt ice cream, sea buckthorn purée, fruit salad, cream & maple syrup</i>	17
Death by Chocolate <i>Schokoladeneiscreme</i> <i>mit Schokomousse, Schokosauce & Schokosplittern</i> <i>Death by Chocolate</i> <i>Chocolate ice cream, chocolate mousse, chocolate sauce & chocolate shavings</i>	17
Heiße Verführung <i>heiße Himbeeren oder heiße Kirschen,</i> <i>serviert mit Vanilleeiscreme, Eierlikör und frischer Schlagsahne</i> <i>Hot temptation</i> <i>Hot raspberries or cherries,</i> <i>served with vanilla ice cream, egg liqueur & whipped cream</i>	17

Alle unsere Speisen werden frisch für Sie zubereitet. Sollten Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben, steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.

All of our meals are freshly prepared for you. If you have any questions concerning to allergens and additives do not hesitate to ask.



WHISKY (à 4cl) Euro

Bavarian Single Malt Lantenhammer, Schliersee / Oberbayern

16

Slyrs 51°

16

Scotch Single Malt

The Glenlivet 12 years, Speyside

16

The Balvenie, 17 years

19

Glennfiddich 12 years

11

Irish Single Malt

Bushmill's 10 years

10

Tennessee

Jack Daniel's Single Barrell

12

PORT (à 5cl) Taylor's, Porto Euro

20 Years Old Tawny

14

10 Years Old Tawny

10

Chip dry White Port

8



DESSERTWEINE (à 5cl)

2018 Sander Riesling Spätlese, Rheinhessen, Deutschland 7

Villa Ligi Visciola, Italien

COGNAC, ARMAGNAC & BRANDY (à 4cl)

Rémy Martin V.S.O.P.

Hennessy X.O 11

27

Samalens Vieille Relique -15 ans-

Samalens V.S.O.P. 23

11

Torres Jaime I.

Carlos I. 18

Lepanto Solera Gran Reserva 10

RUM (à 4cl) Lantenhammer, Schliersee / Oberbayern

Rumult (Mauritius Agricole) in verschiedenen Fässern gereift 17

CALVADOS (à 4cl)

Père Magloire fine 9

GRAPPA & TRESTERBRÄNDE (à 4cl)

Poli Sassicaia 23

Poli Merlot Secca 11

Tignanello 18

Nonino Chardonnay 12

Morbida Grappa Barrique 11

Dic’Otto Lune – Botte Porto - 17

Gewürztraminer „Le Giare“ 19



EAU DE VIE (à 4cl)

Euro

Wildkirsch No.1	26
Williamsbirne	21
Walnussgeist	21
Mirabellenbrand	21
Alter Apfel	19
Zwetschge	19
Marillenbrand	19
Waldhimbeergeist	19

Ziegler Edelobstbrennerei, Unterfranken

Obstler holzfassgereift	10
Haselnuss	15
Waldhimbeergeist unfiltriert	16
Rote Williamsbirne unfiltriert	17
Vogelbeere unfiltriert	17

Distillerie Lantenhammer, Schliersee / Oberbayern



HEIßGETRÄNKE <i>Hot beverages</i>	Euro
Cappuccino	6,50
Latte Macchiato	5,80
Espresso	4,50
Doppelter Espresso <i>Double Espresso</i>	7,00
Tasse Kaffee <i>Cup of coffee</i>	6,00
Kännchen Kaffee <i>Pot of coffee</i>	9,50
Tasse entkoffeinierter Kaffee <i>A cup of decaffeinated coffee</i>	6,00
Kännchen entkoffeinierter Kaffee <i>A pot of decaffeinated coffee</i>	9,50
Milchkaffee <i>Cup of coffee with steamed milk</i>	6,80
Kännchen heiße Schokolade <i>Pot of hot chocolate</i>	9,50



Kännchen Ronnefeldt-Tee

EUR 9,50

A pot of tea

Schwarzer Tee *Black tea*

Assam Rambung / Indien (BIO)

English Breakfast Ceylon / Indien FBOP

Ostfriesen Auslese Assam/Indien GFBOP

Milky Oolong China

Grüner Tee *Green Tea*

Wokòu Garden China

Weisser Tee *White Tea*

Silver Yunnan Yunnan / China (BIO)

Aromatisierte Tees *Aromatic tea*

Earl Grey Darjeeling / Indien mit Bergamotte

Oolong Peach Oolong / China mit Pfirsich & Orangenblüte

Morgentau Green Sencha / China mit Mango & Blüten

Jasmine Pearls Summer Grüntee aus China mit Jasminblüten

Pai Mu Tan & Melon Fujian / China (BIO) mit Melone



Kännchen Ronnefeldt-Tee

EUR 9,50

A pot of tea

Kräuteraufgüsse *Herbal Infusions*

Vanilla Roibosh

Verveine

Bergkräuter (BIO) Melisse, Anis, Thymian & Koriander

Natural Herbs (BIO) Zitronengras, Fenchel & Melisse

Ayurveda Ginger & Herbs Ingwer & Zitronengras

Mint & Fresh Pfefferminze & Lemongrass

Fruity Camomile Kamille & Orangenblüten

Chill Out With Herbs Rooibosh, Orange & Blüten

Light & Fit Mate, Apfel, Brennessel & Blüten

Fruchtaufgüsse *Fruity Infusions*















Granny's Garden Früchtetee mit Rhabarber & Bourbon-Vanille

Vital Grapefruit Früchtetee mit Grapefruit & Zitronengras

Get the Power Früchtetee mit Holunderbeere & Kolanuss

ÜBERSICHT ÜBER DIE ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE ENTSPRECHEND DER GESETZLICHEN REGELUNG DER LEBENSMITTELINFORMATION-VERORDNUNG

ALLERGENE

<p>a  Glutenhaltiges Getreide Namentlich: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus</p>	<p>h  Soja und Erzeugnisse daraus</p>
<p>b  Sesam und Erzeugnisse daraus</p>	<p>i  Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Erzeugnisse daraus</p>
<p>c  Milch und Erzeugnisse daraus</p>	<p>j  Sellerie und Erzeugnisse daraus</p>
<p>d  Eier und Erzeugnisse daraus</p>	<p>k  Lupinen und Erzeugnisse daraus</p>
<p>e  Erdnüsse und Erzeugnisse daraus</p>	<p>l  Schwefeldioxid und Sulphite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr</p>
<p>f  Fische und Erzeugnisse daraus</p>	<p>m  Krebstiere und Erzeugnisse daraus</p>
<p>g  Senf und Erzeugnisse daraus</p>	<p>n  Weichtiere und Erzeugnisse daraus</p>

ZUSATZSTOFFE

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 Mit Farbstoff | 8 Mit Milcheiweiß |
| 2 Mit Konservierungsstoff | 9 Koffeinhaltig/ Teeinhaltig |
| 3 Mit Antioxidationsmittel | 10 Chininhaltig |
| 4 Mit Geschmacksverstärker | 11 Gewachst |
| 5 Geschwefelt | 12 Mit Taurin |
| 6 Geschwärzt | 13 Enthält eine Phenylalaninquelle |
| 7 Mit Phosphat | 14 Enthält Sulfite |

Wir garantieren, dass unsere Produkte rezepturmäßig keine anderen allergenen Stoffe, als die angegebenen enthalten. Wir können aber nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der Herstellung nicht vermeidbare Kontamination mit allergenen Bestandteilen stattfinden.