

## CHEF'S CHOICE MENÜ

Schwertfischtatar | Avocado |  
Wildkräuter | Mango

---

Geschmorte Ochsenbacke |  
Semmelschnitte | Aubergine | Grilltomate

---

Grießflammerie | Vanille |  
Rhabarber | Erdbeere

3-Gang-Menü 56,00

## WEIN DES MONATS

2024 Cuvée Summertime, trocken  
Scheurebe, Riesling, Sauvignon blanc & Weißburgunder  
fruchtiger Frühlings- und Sommerwein, spritzig, frische Säure  
Weingut Wegner, Bad Dürkheim  
0,1l 3,50 | 0,2l 6,80 | 0,75l 24,00



  @wallonenhof.otterberg

## VORSPEISEN

---

Bärlauchschaumsuppe   Croûtons	8,50
mit Jakobsmuschel	13,50
Schwertfischtatar   Avocado   Wildkräuter   Mango	16,00
Wachtelbrust im Noriblatt   Miso   roter Rettich	16,00
Ziegenfrischkäsemousse   gelbe Bete   Kürbiskernöl   Kräuterschwamm	15,00

## HAUPTGERICHTE

---

Fang des Tages   Kartoffeltörtchen   Erbse   Topinambur   Petersilienwurzel	32,00
Französische Maispoulardenbrust   Fregola Sarda   getrüffeltes Selleriepüree   wilder Brokkoli	28,00
Kalbstafelspitz Sous-Vide   Nussbitterschaum   Bärlauch-Kaiserschmarren   bunte Karotten	31,00
Geschmorte Ochsenbacke   Semmelschnitte   Aubergine   Grilltomate	29,00
Bärlauchgnocchi   Kirschtomaten   Avocado   Cashew   Sauerrahm	24,00

## DESSERTS

---

Bananenbrot   warmer Schokoladenschaum   Kalamansieis	14,00
Grießflammerie   Vanille   Rhabarber   Erdbeere	14,00
Tölzer Käseauswahl   Apfelbrot   Quittensorbet	15,00

