

Vorspeisen / Starters

In Butter geschwenkte Scheiben von Chef`s hausgemachter Kalbsbrätterrinerne mit mariniertem Pfifferlingsalat

In butter sauteed slices of chef`s homemade veal terrine with marinated chanterelle mushrooms

6.90

**** Moules marinière ****

In Weisswein und Wurzelgemüse gegarte Buchot Muscheln aus Le Mont-Saint-Michel in der Normandie. Traditionell im Muscheltopf serviert...ein Gaumenschmaus !!

In white wine and root vegetables cooked Buchot mussels from Le Mont Saint Michel in Normandy traditionally in the mussel pot serviert...delicious !!!

6.90

*Von Düsseldorf nach Bayern...“Himmel und Erde Deluxe“
In Butter gebratene Scheiben von französischer Blutwurst mit gebrannter Foie gras, glasiertem Apfel und Portweinreduktion*

From Düsseldorf to bavaria„Sky and Earth Deluxe“
Pan fried french black pudding with baked goose liver,glazed apple and port reduktion

8.90

*„Bayerische Hochzeitssuppe“
mit Leberknödel, Brätstrudel, Gemüsewürfel und Backerbsen
„Bavarian Wedding Soup“ , Beef broth with liver and veal meat dumplings, sliced vegetables*

5.00

*Knusprig gebackene Scheiben vom Kalbsbries mit hausgemachten Waldpilzravioli und Trüffelschaum
Crispy baked veal of Sweetbreads with homemade wild mushroom ravioli and foamy truffle sauce*

9.50

Hauptgänge / Main course
Fleisch

***** Bigorre Schwein *****

Saftig gebratenes Kotelett vom französischen Bigorre Schwein, buntes Bohnengemüse und Rosmarinkartoffeln

Pork chop juicy roasted in the pan of the **French Bigorre pig** with colorful beans vegetables and rosemary potatoes

22.90

Zart rosa gebratener Rücken vom Waliser Weidelamm mit einer Kruste aus provenzalischen Kräutern, mediterranem Gemüse und hausgemachte Salbei Kartoffel Gnocchi

In the oven pink roasted loin of welsh pasture lamb with with provencal herb crust Mediterranean vegetable and handmade sage potato gnocchi

24.90

Zartes Rinderfiletsteak mit Waldpilzen aus der Region, reduziertem Ochsensaft, Steakhouse Pommes, Salat

Tender beef fillet with wild mushrooms from the region
Reduced beef gravy, steakhouse fries and salad

26.50 / Ladys cut 22.50

Im Ofen gegarte freiland Perlhuhnbrust mit Waldpilzrisotto, Marsallareduktion und Beilagensalat

Cooked breast of free range Guinea fowl with wild mushroom risotto, Marsalla reduction and side salad

16.90

(Wir beziehen unser Geflügel von Rungis aus Paris)

(We take our poultry by Rungis from Paris)

Sous Vide gegartes Filet vom Bayerischen Landschwein mit frischen Steinpilzen und Pfifferlingen, Portweinjus, Kartoffeltaler und Beilagensalat

Sous vide cooked fillet of Bavarian country pork with fresh porcini and chanterelle mushrooms, port jus, macaire potatoes and salad

18.90

*Zarter Tafelspitz vom Almochsen mit Meerrettichsauce,
Apfel Wirsing Gemüse und Petersilienkartoffeln*
Delicate Tafelspitz of Alp ox with horseradish sauce,
apple cabbage vegetable and parsley potatoes

16.90

*Auf Niedrigtemperatur in Barolowein geschmorte
Kalbsbackerl mit herbstlichem Gemüse und Serviettenknödel*
On low temperature in Barolo wine braised veal cheeks with vegetables
and bread dumplings

17.90

*Saftig gebratene Kalbsfleischpflanzerl (2 Stück) mit
Bratenjus, sautierten Waldpilzen und Erdäpfelstampf*
Juicy grilled bavarian veal meatballs (2 piece) with gravy,
sauteed mushrooms and mashed potatoes

10.90

*Alt Bayerisches Biergoulasch mit Freisinger Dunkelbier
verfeinert, hausgemachte Butterspätzle und Salat*
Typical beef beer stew old bavarian style
with Freisinger dark beer, home made „Spätzle“ and mixed salad

14.90

*„Wiener Schnitzel“
Vom Kalbsrücken in Butter gebraten mit
Bratkartoffeln und gemischtem Salat*
In butter baked breaded veal Escalopes ,roast potatoes and side salad

17.90

Hauptgänge *Fisch*

*Fangfrisches Filet vom heimischen Zander mit geröstetem
grünen Spargel, Beurre blanc, Chorizo und Salzkartoffeln*
Freshly caught fillet of pike perch with roasted green asparagus,beurre
blanc,chorizo and potatoes

18.90

*Island Kabeljau (Leinenfang) mit Tomaten Tapenade,
Safranschaum, Spinat und Salzkartoffeln*
Iceland cod (line fishing) with tomato Tapenade,saffron foam,spinach
and boiled potatoes

19.90

*„Kreolische Lachsschnitte nach Cajun Art“
mit buntem gerösteten Gemüse, Sesam Reis und Salat*
"Creole salmon slices Cajun style"
with colorful roasted vegetable Sesame rice and side salad

18.90

*Im Ofen gegartes Filetstück vom Nordmeer Rotbarsch mit
Wurzelgemüse, Pommery Senf Sauce und Salzkartoffeln*
slice of filet cooked in the oven of the Norwegian Sea redfish with root
vegetables, Pommery mustard sauce and boiled potatoes

18.90

„Bouillabaisse a la Michael“

*Mit gebratenen Fischfilets, Garnele und Muscheln
in Safran Tomaten Sud, dazu servieren wir Weißbrot
...unsere Gäste sagen es sei die beste Fischsuppe in Freising
und Umgebung !!!*

„Chef Michael`s Boillabaisse“

Grilled fish fillets,prawn and mussels in saffron tomato broth,white bread
(our guests say it is the best fish soup in town and surrounding area)

11.50

Vegetarisch / Vegetarian

*Grosser Gartensalat mit im Ofen gegarten Französischen
Ziegenkäse mit Granatapfel und Ahornsirup*
Oven cooked French goat cheese with garden salad, pomegranate and
maple syrup

10.90

*Gratinierter Spinat Crepe mit Birne, Gorgonzola Sauce
und bunter Salatteller*

Baked Spinach crepe with pear, Gorgonzola Sauce and mixed salad

12.90

*Hausgemachte Spitzkohl Ravioli mit Pfifferlingen,
Rote Beete Meerrettichschaum und Salat*

Home-made cabbage ravioli with Chanterelles,
beetroot horseradish and salad

14.50

Brotzeiten

Portion Tiroler Bauernspeck

mit frischem Kren, fein garniert und Bauernbrot

Tirolean ham with fresh horseradish, garnished and served bread

8.90

Bayerischer /Schweizer Wurstsalat

mit Zwiebeln und Gurke garniert, Bauernbrot

Bavarian / Swiss sausage salad with onions, pickled gherkin and bread

7.90 / 8,90

*Rosa gebratener mariniertes Kalbstafelspitz (kalt),
mit Röstkartoffeln*

marinated boiled fillet (cold) with roasted potatoes

10.50

*Portion französisches Enten Rilettes (Fleischpastete)
im Glas mit Bauernbrot und Pickles garniert*

Portion French ducks Rilettes (meat pie) in the glass
garnished with bread and pickles

8.50

Dessert

*Gemischter Dessertteller mit gebrannter Creme,
Schokoladenmousse, Erdbeer Panna Cotta, Sorbet
und frischen Früchten*

Mixed dessert platter with creme brulee, chocolate mousse,
strawberry panna cotta, sorbet and fresh fruits

8.50

Orangen Bayerisch Creme im Glas mit frischen Früchten

Orange Bavarian cream in the glass with fresh fruit

5.00

*Warmer halbflüssiger Schokoladenkuchen mit
Amarenakirschen und Vanilleeis*

(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten.....warten lohnt sich)

Freshly baked half liquid chocolate cake with

Amarena cherries and vanille ice cream

(takes about 20 minutes...but it is worth to wait for it)

7.90

Unsere klassische Creme Brulee mit frischen Beeren garniert

Our classic creme brulee garnished with fresh berries

5.50