

VORSPEISEN - STARTERS

Variation vom Kalb mit marinierten Puy-Linsen <i>Variation of veal with marinated puy-lentils</i>	15 €
Königskrabbe, Thunfisch und Scampi-Korianderröllchen auf Mango-Frühlingslauch und Wiesenkräutern <i>King crab, tuna and prawn coriander rolls on mango spring onion and wild herbs</i>	17 €
Tatar vom Seesaibling auf mariniertes „Purple Haze“ - Möhre <i>Tatar of arctic char on marinated "Purple Haze" - carrot</i>	13 €
Kaninchenrückenfilet im Serranoschinkenmantel auf marinierten Artischocken und Schalottenvinaigrette <i>Saddle of rabbit fillet wrapped in Serrano ham on marinated artichokes and shallot vinaigrette</i>	12 €

Le MERIDIEN

SUPPEN - SOUPS

Shiitake Crèmesuppe mit Jakobsmuschel und Carabinero <i>Shiitake mushroom cream soup with scallop and king prawn</i>	12 €
Radieschenschaumsuppe mit gedämpftem Kaisergranat <i>Radish cream soup with steamed Norway lobster</i>	10 €
Essenz von Spitzmorcheln mit Ochsenchwanztortello <i>Essence of morels with oxtail tortello</i>	13 €

ZWISCHENGERICHTE - ENTREE CHAUDE

Carabineros im Speckmantel auf Blumenkohlpuée <i>King prawns wrapped in bacon on cauliflower puree</i>	13 €
Bonbons von geschmorter Kalbsbacke mit Spitzkohl und Frühlingsmorcheln <i>Bonbon of stewed cheek of veal with pointed cabbage and spring morels</i>	13 €

VEGETARISCH - VEGETARIAN

Thai-Gemüsecurry mit gebackenem Tofu, Peperoni und Sojasprossen <i>Thai vegetable curry with baked tofu, chilli and soy sprouts</i>	15 €
Gemüsemaultaschen auf Frühlingsgemüse mit Petersilienschaum <i>Vegetable ravioli on spring vegetables with parsley foam</i>	15 €

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen gerne spezielle diätische Speisen nach Ihren Bedürfnissen zu!
If you require a special dietary meal, please let us know. Our chef will prepare the dish for you!

FISCH - FISH

Saibling unter der Kaffir-Limettenhaube auf Erbsen-Minzepüree 25 €
Char under a kaffir- lime cover on pea-mint puree

Gerösteter Zander auf Zucchini- „Black bean“ Gemüse 28 €
und leichtem Fenchel-Ingwerschaum
*Roasted pike-perch on zucchini- "Black bean "vegetables
and fennel-ginger foam*

Kross gebratene Dorade auf toskanischem Gemüse 26 €
mit Pesto und Oliven-Bonbon
*Crispy fried gilthead on toscan vegetales
with pesto and olive candy*

Atlantik Steinbutt auf Tomaten-Blattspinatgemüse 30 €
und gelbem Paprikarisotto
*Atlantic turbot on tomato-spinach vegetables
and yellow pepper risotto*

FLEISCH - MEAT

Milchkalbsfilet von der „Peters Farm“ auf Auberginenconfit 30 €
und Frühlingsmorcheln
*Fillet of milk veal of "Peters farm" on aubergine confit
and spring morels*

Simmentaler Rinderfilet auf Escalivada 28 €
mit Ziegenkäse-Thymiantarte
*Fillet of Swiss beef on escalivada
with goats cheese-thyme tart*

Filet und Pluma vom iberischen Schwarzschwein 30 €
im Tramezzinimantel auf gebratener Polentaschnitte
*Fillet and pluma of iberico pork wrapped in tramezzini
on fried polenta slice*

Husumer Salzwiesenlamm 28 €
auf Peperonata-Schnippelbohngemüse
und Koriander Couscous
*Northern German lamb on peperonata-bean vegetables
and coriander couscous*

Le MERIDIEN

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen gerne spezielle diätische Speisen nach Ihren Bedürfnissen zu!
If you require a special dietary meal, please let us know. Our chef will prepare the dish for you!

DESSERT - DESSERT

„Le Méridien“ Degustationsteller <i>“Le Méridien” degustation</i>	12 €
Duett von Orange und Kaffee <i>Duett of orange and coffee</i>	9 €
Apfel-Vollmilch-Türmchen mit Champagnereis <i>Apple chocolate tower with champagne ice-cream</i>	8,50 €
Geeister Birnen-Marzipanstrudel <i>Iced pear and marzipan strudel</i>	8,50 €
Törtchen von Erdnüssen und Karamell mit Knister-Sorbet <i>Tartlet of peanuts and toffee with sizzling sorbet</i>	9 €
Auswahl an internationalem Käse vom Tölzer Käsladen <i>Selection of International cheese from “Tölzer Käsladen”</i>	13 €

Le **MERIDIEN**

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen gerne spezielle diätische Speisen nach Ihren Bedürfnissen zu!
If you require a special dietary meal, please let us know. Our chef will prepare the dish for you!