

VORSPEISEN - STARTERS

Brotstulle von Picandou mit Périgord-Trüffel, Blüten und Kräutern <i>Roasted bread with Picandou, Périgord-truffles, flowers and herbs</i>	€ 15
Scharfer Tatar und marinierte Scheiben vom Black Diamond Thunfisch in der Limonen-Sesammarinade, Wasabisorbet und Knoblauchkresse <i>Spicy tartar and marinated slices of Black Diamond tuna marinated in lime and sesame, wasabi sorbet and garlic cress</i>	€ 18
Trilogie von Roter Bete, Kalbsfilet und Kaisergranatpraline <i>Trilogy of beet root with veal fillet and praline of Norway lobster</i>	€ 16
Jakobsmuscheln auf karamellisiertem Limonen-Chicoree <i>Scallops on caramelized lime-chicory</i>	€ 16

Le MERIDIEN

SUPPEN - SOUPS

Auszug von Shiitake mit Wachtelbrust, Wurzelgemüse und Grießnockerl <i>Clear soup of shiitake with quail breast, root vegetables and semolina dumplings</i>	€ 13
Rote Bete Schaum mit Krustentier Wan Tan <i>Beet root foam with crustacean Wan Tan</i>	€ 15

VEGETARISCH - VEGETARIAN

Yaki Soba-Japanische Buchweizennudeln mit weißem Kokosschaum, Senfkohl und knackigem Wokgemüse <i>Yaki Soba-Japanese buck wheat noodles with white coconut foam, mustard cabbage and crisp wok vegetables</i>	€ 16
Artischocken Ravioli auf Babyspinat und Artischockenchips <i>Artichoke ravioli on spinach and artichoke-chips</i>	€ 16
Gebratene Cardoncellipilze mit Selleriepüree und violetten Karotten <i>Fried Cardoncelli mushrooms with celery mash and purple carrots</i>	€ 16

FISCH - FISH

- Wildfang Steinbutt auf Schnittlauchcreme und
getrübtem Kürbiscanneloni € 33
*Wild fished turbot on chives cream and
truffled cannelloni stuffed with pumpkin*
- Hand geangelter Wolfsbarsch auf Selleriepüree , Taggiasca-Oliven mit
gebackenen Babyartischocken und Schnittlauchöl € 32
*Hand fished-sea bass on celery mash, Taggiasca-olives
with baked baby artichokes and chive oil*
- Krautwicklerl vom Seeteufel in Zitronengrasschaum, Baby-Pak Choi
und Safranrisotto € 26
*Monk fish wrapped in cabbage in lemon grass foam, baby bok choy
and saffron risotto*

Le **MERIDIEN**

FLEISCH - MEAT

- Rehbockrücken im iberischen Schinkenmantel, Petersilienwurzelmus,
Sellerie-Pilzrolle und Dörrpflaumenplätzchen € 30
*Saddle of venison wrapped in Iberian ham, parsley root mash,
celery-mushroom roll and dried plum cookies*
- Filet vom Simmentaler Rind mit Périgord Trüffel,
Topinambur und Steinpilztagliatelle € 33
Fillet of swiss beef with Périgord truffle, sunchoke and boletus-tagliatelle
- Husumer Salzwiesenlamm unter der Tasmanischen-Pfeffer-Sesamkruste
auf Auberginenmarmelade und Shiitake-Pilzcrêpe € 28
*Lamb from "Husum" under a pepper-sesame crust
on egg-plant jam and shiitake-mushroom crêpe*
- Brust von der Bayrischen Kronen-Ente mit Szechuanpfefferjus,
Rahm-Schinkenwirsing und Nussknödel € 27
*Breast of Bavarian crown duck with Szechuan-pepper sauce,
creamy savoy cabbage and nut dumpling*

DESSERT - DESSERT

„Le Méridien“ Degustationsteller <i>“Le Méridien“ degustation</i>	€ 12
Mousse und Sorbet von Valhrona Caramelia Schokolade mit Apfel und karamellisiertem Brioche <i>Mousse and sorbet of Valhrona Caramelia chocolate with apple and caramelized brioche</i>	€ 10
Warmer Schokoladenkuchen mit winterlichem Trüffelkern und Vanillesorbet <i>Warm chocolate cake with winterly chocolate truffle stuffing and vanilla sorbet</i>	€ 9
Trio vom Kaffee (weißes Kaffeemousse, Kaffee Eis, Kaffee-Crème Brûlée) <i>Variation of coffee (white coffee mousse, coffee ice-cream, coffee-cream brulee)</i>	€ 10
Maronen-Zimt Tiramisu mit Kirschwassereis <i>Chestnut-cinnamon tiramisu with cherry brandy ice-cream</i>	€ 9
Auswahl an internationalem Käse vom Tölzer Kasladen <i>International selection of cheeses from the “Tölzer Kasladen”</i>	€ 13