

Corbeilles à pains


Brot | Tomatencreme | Meerrettichbutter 8 €
Bread | Tomato Cream | Horseradish Butter



Entrées

Vorspeise / Starters

Spargelcremesuppe | Bärlauch | Erbsen | Schwarzbrot   14 €
Cream soup of Asparagus | Wild Garlic | Peas | Dark Sourdough Bread


Erbsenrisotto | Schwarzer Trüffel | Kräuteröl  16 €
Green Pea Risotto | Black Truffle | Herb Oil

Socca-Kichererbsenbrot | Saiblings Matjes | Kaviar |  24 €
Essiggurken | Apfel
Socca Chickpea Flatbread | Matjes of Freshwater Char | Caviar | Gherkins | Apple

Gräfelingsalat | Spargel | Getrocknete Tomaten   22 €
Tofu | Pinienkerne
Mixed Leaf Salad | Asparagus | Dried Tomatoes | Tofu | Pinenuts

Tatar von Charolaise Rind | Liebstockmayonnaise 28 €
Wachtelei | Zuckerschoten | Salat
Charolaise Beef Tartar | Lovage Mayonnaise
Quail Egg | Sugar Snap Peas | Salad

Bayonner Schinken | Brioche | Kren | Eingelegte Radieschen 18 €
Bayonne Ham | Brioche | Horseradish | Pickled Radishes

Flammlachs | Feldsalat | Buttermilch  26 €
Meerrettich | Kräuter
Flame Grilled Salmon | Marché Lettuce
Buttermilk | Horseradish | Herbs


Plat Principal

Hauptgänge / Main Course


Schupfnudeln | Spinat | Tomaten | Spargel  26 €
Eingelegte Zitrone | Kräuter Crunch
"Schupfnudeln" Potato Pasta | Spinach | Tomatoes | Asparagus Cured
Lemon | Herb Crunch

Label Rouge Lachs | Weißer Spargel | Rhabarber 36 €
Sauce Verte
Label Rouge Salmon | White Asparagus | Rhubarb
Green Herb Sauce

Wolfsbarsch | Artischockenpüree | Chorizo | Zitrone 42 €
Kapern | Weißwein Sauce | Kaviar
Sea Bass | Artichoke Purée | Chorizo | Lemon
Capers | White Wine Sauce | Caviar

Tagliatelle | Trüffelrahm | Schwarzer Trüffel   32 €
Tagliatelle | Creamy Truffle Sauce | Black Truffle


Kikok Hühnerbrust | Morchelrahmsoße | Spinat 34 €
Tomaten | Pommes Dauphine
Kikok Chickenbreast | Morel Cream Sauce | Spinach
Tomatoes | Pommes Dauphine

Gebratener Lammrücken | Erbsen - Minz Püree  36 €
Brokkolini | Zitronen Jus
Seared Loin of Lamb | Pea Mint Purée
Broccolini | Lemon Jus

Rinderfilet 200g | Grüner Spargel | Kartoffel-Trüffelpüree 59 €
Sauce Bernaise
Beef Tenderloin 200g | Green Asparagus | Potato Truffle Purée
Sauce Bernaise

Délice Classics


Französische Zwiebelsuppe | Comté | Brioche 16 €
French Onion Soup | Comté Cheese | Brioche

Steak au Poivre | Entrecôte vom Murnauer Rind  44 €
Pfefferrahmsoße | Pommes Frites
Steak au Poivre | Entrecôte from Murnau Beef
Peppercorn Sauce | French Fries

Fromage

Französische Käseauswahl | Kletzenbrot | Trauben | Feigensenf 24 €
Selection of French Cheese | Kletzenbrot | Grapes | Fig Mustard

Dessert

Petit Fours Auswahl 3, 5 oder 7 Stück  9€, 15€ or 21€
Selection of Petit Four 3, 5 or 7 Pieces

Weißer Schokoladen Crème Brûlée | Rhabarbersorbet 14 €
Cacao Nibs
White Chocolate Crème Brûlée | Rhubarb Sorbet | Cacao Nibs

Schokoladen Fondant | Grüner Apfel Sorbet | Estragon 16 €
Fleur de Sel
Chocolate Fondant | Green Apple Sorbet | Tarragon | Fleur de Sel

Rhabarber Crumble | Zitronen -Joghurt Sorbet | Pistazien  14 €
Rhubarb Crumble | Lemon Yogurt Sorbet | Pistachios

Café & Thé

KAFFEE / COFFEE Tasse / Cup

Café Crème 5.20 €
Espresso | Doppio 4.70 / 7.20 €
Espresso Macchiato 5.00 €
Cappuccino 6.70 €
Latte Macchiato 6.70 €
Heiße Schokolade | Hot Chocolate 6.20 €

BIOTEAQUE-TEA

Kanne / Pot
BLACK TEA 9.00 €
Organic Assam, Organic Earl Grey, Organic English Breakfast
GREEN TEA / WHITE TEA 9.00 €
Organic China Sencha, Organic China Jasmin, Organic White Tea
HERBAL TEA 9.00 €
Organic Peppermint, Organic Chamomile, Organic Verbena
FRUIT TEA 9.00 €
Organic Strawberry - Raspberry, Organic Rooibos Lemon-Vanilla



Le Menu Digital

Wir beziehen unser Gemüse von der Mikrofarm Gräfelting und unseren Honig von der Genuss-Imkerei Dombrowski in Straßlach. Unsere Pasta stammt aus der Pasta Manufaktur Palese in Tegernsee. Hochwertige Fische wie Saibling, Seeforelle und Flammlachsforelle erhalten wir vom Fischereihofladen Sebald in Ammerland am Starnberger See. Unser Rindfleisch stammt vom Chiemgauer Almrind. We source our vegetables from Mikrofarm Gräfelting and our honey from Genuss-Imkerei Dombrowski in Straßlach. Our pasta comes from Pasta Manufaktur Palese in Tegernsee. Premium fish such as char, lake trout, and flame-grilled salmon trout are supplied by Fischereihofladen Sebald in Ammerland on Lake Starnberg. Our beef comes from Chiemgauer Almrind.

DÉLICE
la Brasserie

APERITIF

MARTINI BIANCO 14.00 €

NEGRONI 16.00 €

Tanqueray Gin, Campari, Antica Formular

PORNSTAR MARTINI 22.00 €

Ketel One Vodka, Vanille, Passionsfrucht, Limette, Champagner

SAN BITTER SPRITZ 0.0% 14.00 €

San Bitter, Riesling Eins-Zwei-Zero, Soda, Limette

SCHAUMWEIN SPARKLING WINE

N.V. Schloss Vaux - Blanc de Noir 70.00 €

Rheingau, Deutschland (Germany)

N.V. Bouvet Ladubay Tresor Blanc, Loire Frankreich (France) 49.00 €

N.V. Bouvet Ladubay Tresor Rose, Loire Frankreich (France) 59.00 €

CHAMPAGNER | CHAMPAGNE

0.375 0.75

PERRIER - JOUET

N.V. Grand Brut 69.00 € 139.00 €

2016 "Belle Epoque" Brut 329.00 €

2012 "Belle Epoque" Blanc de Blancs 790.00 €

N.V. "Blason Rose" 190.00 €

2013 "Belle Epoque" Rose 760.00 €

POMMERY

N.V. Apanage Brut 1874 160.00 €

N.V. Apanage Rose 179.00 €

2005 Cuvée Louise 410.00 €

LOUIS ROEDERER, RHEIMS

N.V. Brut 62.00 € 135.00 €

2015 "Cristal" Brut 395.00 €

2017 Brut Rose 195.00 €

VEUVE CLICQUOT

2015 Vintage Brut 160.00 €

2018 "La Grande Dame" 420.00 €

2015 Vintage Rose 190.00 €

DOM PERIGNON, RHEIMS

2013 Brut 400.00 €

LAURENT - PERRIER

N.V. Brut Rose 239.00 €

N.V. La Cuvee Brut 135.00 €

GOSSET

N.V. Rose Brut 150.00 €

RUINART

N.V. Blanc de Blancs 175.00 €

N.V. Rose 89.00 € 179.00 €

KRUG

N.V. Grande Cuveé 173eme Edition 345.00 €

2004 Vintage 670.00 €

N.V. Rose 23eme Edition 690.00 €

OFFENE WEINE | WINES BY THE GLASS

CHAMPAGNER | CHAMPAGNE 0.1 0.75

PERRIER - JOUET

N.V. Grand Brut 21.00 € 139.00 €

N.V. Blason Rose 29.00 € 190.00 €

POMMERY

N.V. Apanage Brut 1874 24.00 € 160.00 €

N.V. Apanage Rose 28.00 € 179.00 €

SCHAUMWEIN | SPARKLING WINE 0.1 0.75

N.V. Schloss Vaux Rose 9.00 € 55.00 €

Eltville am Rhein, Deutschland (Germany)

2017 Geldermann Grand Reserve, Rheingau 14.00 € 69.00 €

WEISSWEIN | WHITE WINE 0.1 0.75

2022 Joseph Drouhin Bourgogne Chardonnay "LaForêt" 13.00 € 80.00 €

Bourgogne, Frankreich (France)

2022 Markus Molitor "Riesling Schiefersteil" 9.00 € 54.00 €

Wehlen, Mosel, Deutschland (Germany)

2024 Mandrarossa "Urta di Mare Sauvignon Blanc" 8.00 € 52.00 €

Menfi, Sizilien, Italien (Italy)

2024 Grüner Veltliner Donauschotter, Clemens Strobl 9.00 € 55.00 €

Wagram, Österreich (Austria)

ROSEWEIN | ROSE WINE 0.1 0.75

2024 Château La Coste "Lady a Rosé" 9.00 € 56.00 €

IGP Méditerranée, Provence, Frankreich (France)

2024 Domaine Ott "By Ott", Cotes de Provence 11.00 € 72.00 €

Taradeau, Frankreich (France)

2023 Michel & Laurent Thomas "Sancerre Rosé" 66.00 €

Sancerre ASC, Frankreich (France)

2024 Château d'Esclans "Whispering Angel" 88.00 €

Domaines Sacha Lichine, Provence, Frankreich (France)

ROTWEIN | RED WINE 0.1 0.75

2020 Château Le Gardera Bordeaux Superieur AOC 8.00 € 50.00 €

Bordeaux, Frankreich (France)

2019 Marqués de Riscal „Finca Torrea“, 14.00 € 94.00 €

Elciego, Rioja, Spanien (Spain)

2022 Chianti Classico Riserva 10.00 € 69.00 €

Rocca delle Macie, Toskana, Italien (Italy)

2021 Franz Keller Spätburgunder 13.00 € 89.00 €

„Oberbergener Bassgeige“ Baden, Deutschland (Germany)

SÜSSWEIN | DESSERT WINE 0.1 0.375

2017 Castelnau de Suduiraut 14.00 € 50.00 €

Sauternes, Frankreich (France)

2017 Schlossberg Riesling Spätlese 18.00 € 115.00 €

Schloss Rheinhartshausen, Rheingau, Deutschland (Germany)

ALKOHOLFREIER WEIN | NON-ALCOHOLIC WINE

0.1 0.75

N.V. Weingut Leitz "Riesling Eins-Zwei-Zero" 7.00 € 41.00 €

Rüdesheim am Rhein, Rheingau Deutschland (Germany)

WEIN BY CORAVIN | WINE BY CORAVIN 0.1 0.75

2023 Chablis Cellier du Valvan AOC 22.00 € 135.00 €

Louis Jadot, Burgund

2019 Brunello di Montalcino 24.00 € 155.00 €

Casanova di Neri



Unsere Mitarbeiter informieren Sie gern über Allergene und Zusatzstoffe. Bitte kontaktieren Sie das Team jederzeit um weitere Informationen zu erhalten. We are delighted to inform you about allergens or additives. For further information please do not hesitate to contact our team at any time.

Wir behalten uns kurzfristige Jahrgangsänderungen vor
We reserve short-term changes to labels and vintages



Weinempfehlungen von unserem Jr. Sommelier Sebastian Eichenseer sind gekennzeichnet und für Weinbegleitungen zu Ihrem Essen beraten wir Sie sehr gerne.

WEISSWEIN | WHITE WINE

DEUTSCHLAND | GERMANY

0.75

MOSEL

2022 Markus Molitor "Zeltinger Himmelreich Riesling"	54.00 €
2023 Markus Molitor "Pinot Blanc Einstern", Wehlen	59.00 €
2022 Maximin Grünhaus Riesling Herrenberg GG, Mertesdorf	110.00 €

RHEINGAU

2020 Weingut Leitz "Rosengarten Monopole Riesling GG" Rüdesheim am Rhein	89.00 €
2023 Weingut Leitz "Riesling Eins-Zwei-Dry" Rüdesheim am Rhein	42.00 €

PFALZ

2022 Wageck "Chardonnay Sülzener Weg", Bissersheim	69.00 €
2023 Dr. Bürklin-Wolf Riesling	52.00 €
2023 Dr. Bürklin-Wolf "Blanc Cuvée", Wachenheim	44.00 €
2014 Dr. Bürklin-Wolf Riesling Reiterpfad G.C., Wachenheim	174.00 €

RHEINHESSEN

2024 Kühling-Gillot "Qvinterra Riesling"	56.00 €
2024 Weingut Prinz Salm Riesling	52.00 €

FRANKEN

2024 Weingut Max Müller „Silvaner EIGENART“, Volkach	80.00 €
--	---------

BADEN

2023 Franz Keller "Achkarrer Schlossberg Grauburgunder GG"	105.00 €
--	----------

WÜRTTEMBERG

2023 Graf Neipperg "Schlossberg Weissburgunder GG"	75.00 €
--	---------

FRANKREICH | FRANCE

0.75

LOIRE

2024 Michel Thomas "Le Chant du Merle" Sancerre	66.00 €
2024 Château de Sancerre "Sauvignon Blanc"	74.00 €
2023 Domaine David Maudry Pouilly Fumé	59.00 €
2023 La Croix Pouilly Fumé "Saint Andelain"	109.00 €

BURGUND

2023 Louis Jadot Chablis Cellier du Valvan AOC	135.00 €
2022 Domaine Vincent Girardin „Cuvée Saint Vincent“	78.00 €
2020 Domaine Vincent Girardin Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot	239.00 €

LANGUEDOC ROUSSILLON

2017 Roc des Anges, L'Oca IGP, Macabeu Côtes Catalanes, Maury	98.00 €
2020 Mas Janeil "Le Petit Pas", Côtes du Roussillon	48.00 €

PROVENCE

2021 Domaines Ott "Clos Mireille" Cru Classé La Londe-les-Maures	99.00 €
2022 Château La Coste „Les Pentes Douces“ AOP Côteaux d'Aix-en-Provence	79.00 €
2021 Château La Coste „Grand Vin blanc“ AOP Côteaux d'Aix-en-Provence	89.00 €
2023 Château La Coste „Château Rosé“ AOP Côteaux d'Aix-en-Provence	69.00 €

JURA

2020 Domaine du Pélican, "Arbois Chardonnay" Montigny-les-Arsures	105.00 €
---	----------

BORDEAUX

2020 Baron Philipe de Rothschild, Baronne Charlotte	59.00 €
---	---------

ELSASS

2022 Domaines Schlumberger "Pinot Blanc les Princes Abbés"	51.00 €
2015 Domaines Schlumberger "Pinot Gris 1er Crus Schimberg"	70.00 €

SPANIEN | SPAIN

0.75

2023 Marqués de Riscal "Sauvignon Blanc Organic" Rueda DO	49.00 €
---	---------

ÖSTERREICH | AUSTRIA

0.75

STEIERMARK

2021 Weingut Wohlmuth, Gelber Muskateller	65.00 €
---	---------

BURGENLAND

2021 Weingut Kollwentz-Römerhof "Sauvignon Blanc Steinmühle", Großhöflein	89.00 €
---	---------

WIEN

2022 Weingut Fritz Wieninger "Wiener Gemischter Satz Bisamberg"	71.00 €
---	---------

KREMSTAL

2021 Weingut Wess Grüner Veltliner Krems DAC Reserve "Alte Reben"	80.00 €
---	---------

WACHAU

2022 Weingut Tegernseerhof "Riesling Bergdistel Smaragd"	75.00 €
2023 Rudi Pichler "Grüner Veltliner Federspiel"	59.00 €
2023 Rudi Pichler "Grüner Veltliner Smaragd"	95.00 €

WAGRAM

2024 Clemens Strobl "Grüner Veltliner Donauschotter"	55.00 €
--	---------

ITALIEN | ITALY

0.75

TRENTINO SÜDTIROL

2024 Elena Walch "Pinot Blanc", Tramin	49.00 €
2024 Cantina Kaltern "Pinot Grigio"	51.00 €

PIEMONTE

2024 La Rocca Gavi DOCG, Cappelletto	51.00 €
--------------------------------------	---------

VENETIEN

2024 Le Creete Lugana Ottella	58.00 €
2024 Borgo Molino "Pinot Grigio delle Venezie - Ciari"	46.00 €

TOSKANA

2021 Marchesi de Frescobaldi "Pomino Bianco Riserva"	86.00 €
2022 Panizzi "Vernaccia di San Gimignano"	51.00 €

UMBRIEN

2018 Amaldo Caprai "Crecante Colli Martani", Montefalco	49.00 €
---	---------

SIZILIEN

2014 I Vigneri "Aurora Bianco", Terre Siciliane	98.00 €
---	---------

NEUE WELT | NEW WORLD

0.75

USA

2021 Grand Estates - Columbia Crest Chardonnay Washington State	52.00 €
2021 Hess Collection "Napa Valley Chardonnay" Napa Valley, California	74.00 €

SÜDAFRIKA | SOUTH AFRICA

2021 Meerlust Chardonnay Stellenbosch, Meerlust Estate	84.00 €
--	---------



Unsere Mitarbeiter informieren Sie gern über Allergene und Zusatzstoffe. Bitte kontaktieren Sie das Team jederzeit um weitere Informationen zu erhalten. We are delighted to inform you about allergens or additives. For further information please do not hesitate to contact our team at any time.

Wir behalten uns kurzfristige Jahrgangsänderungen vor
We reserve short-term changes to labels and vintages



Weinempfehlungen von unserem Jr. Sommelier Sebastian Eichenseer sind gekennzeichnet und für Weinbegleitungen zu Ihrem Essen beraten wir Sie sehr gerne.

ROTWEIN | RED WINE

DEUTSCHLAND | GERMANY

0.75

MOSEL

2020 Markus Molitor "Pinot Noir Einstern" 55.00 €

RHEINHESSEN

2019 Kühling - Gillot "Spätburgunder Kreuz" GG Bodenheim 130.00 €

WÜRTTEMBERG

2022 Graf Neipperg "Spätburgunder" 50.00 €

2017 Graf Neipperg "S. E. Syrah" 129.00 €

PFALZ

2021 Weingut Emil Bauer "Cuvée Noir" 49.00 €

2022 Weingut Emil Bauer "Servator" 119.00 €

FRANKREICH | FRANCE

0.75

BORDEAUX

2018 Baron Henri, Baron Philippe de Rothschild, Medoc 58.00 €

2021 Baron Nathaniel, Baron Phillipe de Rothschild, Pauillac 89.00 €

2019 Château Chantalouette, Pomerol 95.00 €

2019 Château La Serre, St. Emilion Grand Cru Classé 160.00 €

1993 Château Lafleur, Pomerol 750.00 €

2004 Château Latour, Premier Grand Cru Classé 1.350.00 €

1998 Château Haut - Brion Cru Classé 1.050.00 €

1983 Château Palmer, Margaux 1.190.00 €

2006 Château Lafleur, Pomerol 1.200.00 €

BURGUND

2022 Joseph Drouhin Pinot Noir "Laforêt" 89.00 €

2020 Côte de Nuits Village "Le Vaucrain" Domaine Louis Jadot 119.00 €

2022 Gevrey-Chambertin, Maison Louis Jadot 215.00 €

BEAUJOLAIS

2022 Moulin-à-Vent Chateau des Jacques Maison Louis Jadot 79.00 €

PROVENCE

2018 Domaines Ott « Château Romassan» Bandol 145.00 €

LOIRE

2013 Domaines des Roches Neuves "Clos de l'Echelier" Saumur Champigny 149.00 €

RHONE

2022 M. Chapoutier "La Bernadine" Châteauneuf-du-Pape AOC 119.00 €

2022 M. Chapoutier "Croix de Bois" 165.00 €

2021 Delas, Crozes Hermitage "Domaine des Grands Chemins" 110.00 €

ÖSTERREICH | AUSTRIA

0.75

BURGENLAND

2021 Weingut Gesellmann „Opus Eximium No 34“, Deutschkreutz 95.00 €

2021 Heinrich Pannobile 65.00 €

STEIERMARK

2018 Wohlmut "Rabekropf" Blaufränkisch 79.00 €

SPANIEN | SPAIN

0.75

KASTILIEN - LEON

2020 Dehesa la Granja, VdT Castilla y León 49.00 €

RIOJA

2020 Artadi "Vinas de Gain", Laguardia 105.00 €

2021 Bodega Roda "Roda Reserva" 115.00 €

2016 Vina Monty "Garnacha Reserva" 105.00 €

ITALIEN | ITALY

0.75

TRENTINO SÜDTIROL

2021 Cantina Kaltern "Lareith Lagrein Riserva" 59.00 €

VENETIEN

2022 Amarone Torre D'Orti 105.00 €

2017 Masi Osar 159.00 €

TOSKANA

2023 Le Volte dell'Ornellaia 79.00 €

2019 Marche si de Frescobaldi "Montesodi" Chianti Rufina Montesodi DOCG 125.00 €

2019 Brunello di Montalcino, Casanova di Neri 155.00 €

2021 Luce "Tenuta Luce Toscana", Montalcino 249.00 €

2021 Ornellaia Bolgheri Rosso Superiore DOC 429.00 €

PIEMONTE

2021 Coppo, Barolo DOCG 89.00 €

2021 Barbaresco Serracapelli Pico Maccario 85.00 €

ABRUZZEN

2024 Fantini "Don Camillo" Terre di Chieti 46.00 €

SIZILIEN

2023 Mandrarossa Timperosse „Petit Verdot“ Menfi 55.00 €

SARDINIEN

2020 Sella & Mosca « Tanca Farra » DOC, Alghero 59.00 €

NEUE WELT | NEW WORLD

0.75

USA

2022 Chateau Ste. Michelle "Cold Creek Cabernet Sauvignon" Columbia Valley, Washington State 94.00 €

ARGENTINIEN

2023 Andeluna Altitud "Malbec" Tupungato Mendoza 61.00 €

SÜDAFRIKA | SOUTH AFRICA

2020 De Toren "Délicate", Wine of Origin Stellenbosch 54.00 €

2023 Delheim "Pinotage", Wine of Origin Stellenbosch 64.00 €

AUSTRALIEN

2019 The Holy Trinity Grant Burge, South Australia 98.00 €

BIER | BEER

0.33 0.5

Augustiner Helles 8.50 €

König Pilsner 6.50 €

Hopf Weißbier hell oder dunkel 8.50 €

König Pilsner - Alkoholfrei 6.50 €

Hopf Weißbier - Alkoholfrei 8.50 €

WASSER | WATER

0.33 0.75

Aqua Monaco Still 6.00 € 12.50 €

Aqua Monaco Perlend 6.00 € 12.50 €

LIMONADEN | SOFT DRINKS

0.2 0.5

Coca Cola | Cola Light | Cola Zero | Sprite | Fanta 6.30 €

Fever Tree Indian Tonic | Ginger Beer 6.30 €

Paulaner Spezi 7.00 €

Aqua Monaco Grapefruit 6.30 €

SÄFTE | JUICE

0.2

Apfel | Orange | Maracuja | Johannisbeere | Rhabarber 6.50 €



Unsere Mitarbeiter informieren Sie gern über Allergene und Zusatzstoffe. Bitte kontaktieren Sie das Team jederzeit um weitere Informationen zu erhalten. We are delighted to inform you about allergens or additives. For further information please do not hesitate to contact our team at any time.

Wir behalten uns kurzfristige Jahrgangsänderungen vor
We reserve short-term changes to labels and vintages



Weinempfehlungen von unserem Jr. Sommelier Sebastian Eichenseer sind gekennzeichnet und für Weinbegleitungen zu Ihrem Essen beraten wir Sie sehr gerne.