

# MENÜVORSCHLÄGE



**Restaurant Ilkahöhe**

**Bernhard Graf GmbH**

**Oberzeismering 2**

**82327 Tutzing**

**Tel.: 08158-8242**

**Fax: 08158-903840**

**[www.restaurant-ilkahoehe.de](http://www.restaurant-ilkahoehe.de)**

**[info@restaurant-ilkahoehe.de](mailto:info@restaurant-ilkahoehe.de)**

gültig ab 10.10.2020

## Vorspeisen

Salat der Saison, gerösteter Speck, Kerne, Croutons, Bergkäse 10



Caesars Salat, Bonito, Trüffelkäse, Croûtons 12



Trevisano, Rote Bete, getrocknete Aprikose, Trüffelkäse 12



Tatar vom Rinderfilet, geröstetes Hausbrot 14



Tatar vom Thunfisch, asiatische Gewürze, Wasabischaum 16



Salat Pulpo, Oliven, Kartoffel, Tomate, geräucherter Paprika 12



Wildfang-Riesengarnele, Fenchel, Karotte, rosa Grapefruit 22



Lauwarmer Ziegenkäse, Akazienhonig, Chicoree, Himbeeren, Hanfsamen 12



Hausgebeizter Lachs, Spargelsalat, Shiso Kresse 15



# Suppen

Karotten-Ingwersuppe 5



Kokos-Currysuppe 5



Rinderbouillon mit verschiedenen Einlagen 5



Tomatensuppe 5



Hummersuppe mit Einlage 14



Fischsuppe „Ilkahöhe“ 12



Kürbissuppe (Saison), Kernöl 7



Kartoffelsuppe, Trüffelöl 9



## Zwischengerichte

Wildfang Riesengarnele, Peperonata 22



Gnocchi, Salbei, Butter 10



Pasta arrabiata 10



Halber Kanadischer Hummer, Curry – Risotto 28



Bretonischer Loup de mer, Ratatouille 24 / Hauptgang 39



See - Zanderfilet, Fenchel, Tomate 18 / Hauptgang 32



Schottischer Lachs, Zucchini, Aubergine 16 / Hauptgang 29



Angel – Kabeljau, Champagnerkraut 18 / Hauptgang 32



## Hauptgänge

Bayerisches Spanferkel, Kartoffel - Knödel, Krautsalat (ab 10 Personen) 20



Bio-Hühnchenbrust, Ceviche, Tomate, Erbsen, Quinoa 24



US-Beef Beinfleisch (Short Rib), Barbecuesauce, rote Zwiebel, dicke Pommes 29



Geschmorte Kalbsackerl / Rinderschmorbraten, Saison-Gemüse, Gnocchi 20



Tiroler Bio-Kalbskotelett im Ganzen, Kartoffel-Gurken-Specksalat 30



Bayerisches Rinderfilet, grüne Pfeffersauce, Trüffelpüree 32



Irischer Lammrücken, Peperonata, Ofenkartoffeln 32



Ilkähöhe Rehrücken, hausgemachte Krautspätzle, Preiselbeeren 39



Spinatknödel, braune Butter, Parmesan 18



Grüner Spargel mit Parmesan überbacken 22



Gnocchi, Tomate, Zucchini, Fetakäse 18



## Dessert

Charlotte chocolat, gesalzenes Karamell, Mango, Passionsfruchtsorbet 12



Beerenteller (Saison), Limonen-Basilikum-Sorbet 9



Himbeeren, Biscottinoeis, überbacken (bis max. 20 Personen möglich) 11



Joghurtcreme, Himbeeren 9



Torrone-Parfait, Mango 9



Topfenknödel, Aprikosenröster, Rahmvanilleeis 12



Ungebackener Käsekuchen, Crumble, Beeren, Sorbet 9



Die angegebenen Preise sind incl. Bedienung und MWST.

Probeessen und/oder Weinprobe ist kostenpflichtig.

Für ein Probeessen sind nicht alle Gerichte geeignet, da manche in so kleiner Menge nicht produziert werden können. Wir bitten um Absprache.

Blumendekoration nach Absprache

**(Das Streuen von Konfetti und/oder Blütenblättern ist nicht erlaubt)**

Pro Menükarte € 2,00

Pro Glasteelicht € 1,00

Tellergeld für selbst mitgebrachte Kuchen und Torten pro Person € 3,00

Gedeck € 2,50 pro Person (Brot, Dip, Tischwäsche)

Trinkgeldpauschale: Bei Gruppen erlauben wir uns auf den Brutto-Gesamtumsatz eine einmalige Trinkgeldpauschale von 5,0 % für unsere Mitarbeiter zu erheben.

Nachtzuschlag: ab 01.00 Uhr berechnen wir für alle Mitarbeiter pauschal € 200,00 pro angefangene Stunde

(Berechnung bis alle Aufräumarbeiten getätigt sind.)

Änderungen vorbehalten!