

MENÜVORSCHLÄGE



Restaurant Ilkahöhe

Bernhard Graf GmbH

Oberzeismering 2

82327 Tutzing

Tel.: 08158-8242

Fax: 08158-903840

www.restaurant-ilkahoehe.de

info@restaurant-ilkahoehe.de

gültig ab 01.04.2018

Menü A – 33,00 €

Kartoffelsuppe

Gefüllte Kalbsbrust, Kopf-Gurkensalat

Rote Grütze, Vanillesauce

Menü B – 35,00 €

Tomatensuppe

Bio-Hühnchenbrust, Avocado, Erbsen, Bulgur

Torrone Parfait, Mango

Menü C – 39,00 €

Hausgeräucherter Lachs, Kartoffel-Wasabi-Salat

Geschmorte Kalbsbackerl, Selleriepüree, Karotten

Panna cotta, Erdbeeren

Menü D – 48,00 €

Carpaccio Rinderfilet „Cipriani“

Kokoscurrysuppe

Kalbsfilet, Artischocken, Tomaten, Oliven, Gnocchi

Ungebackener Käsekuchen, Himbeeren

Menü E – 51,00 €

Grüner Spargel, Tomate, Parmesan

Karotten – Ingwersuppe

Tiroler Kalbskotelett im Ganzen gebraten, Peperonata, Rosmarin - Kartoffeln

Tiramisu

Menü F – 52,00 €

Ziegenkäse, Trevisano, Rote Bete, Quinoa

Selleriecremesuppe

Rinderfilet, Barbecue, Portweinzwiebel, Trüffelpüree

Schwarze Valrhona Mousse, Mango, Salzkaramell

Vorspeisen

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



Caesars Salat, Bonito, Trüffelkäse, Croûtons



Tatar vom Rinderfilet, geröstetes Hausbrot



Tatar vom Thunfisch, asiatische Gewürze, Wasabischaum



Salat Pulpo, Oliven, Fenchel, Kartoffel, geräucherter Paprika



Hausgeräucherter See Aal, Kartoffel – Wasabisalat



Scampi (Riesengarnele), Fenchel, Karotte, rosa Grapefruit



Feldsalat, Orange, Karotte, Trüffelkäse



Hausgebeizter Lachs, Spargelsalat, Shiso Kresse



Suppen

Hühnerbouillon mit Grießnockerl



Rinderbouillon mit verschiedenen Einlagen



Tomatensuppe



Hummersuppe mit Einlage



Fischsuppe „Ilkahöhe“



Kürbissuppe (Saison), Kernöl



Bärlauchsuppe (Saison)



wahlweise mit Croutons, Pfifferlingen, Trüffel - Öl, Garnelen

Zwischengerichte

Wildfang Riesengarnele, Peperonata



Gnocchi, Salbei, Butter



Pasta arrabiata



Hummer – Curry - Risotto



Loup de mer, Ratatouille



See - Zanderfilet, Fenchel, Tomate



Schottischer Lachs überbacken, Sauerampfer



Angel – Kabeljau, Champagnerkraut



Hauptgänge

Spanferkel, Kartoffel - Knödel, Krautsalat



Bio-Hähnchenbrust, Aubergine, Joghurt, Koriander, Chili



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



Rinderschmorbraten, Gnocchi, Trevisano



Lammrücken, Ratatouille, Gratinkartoffeln



Rehrücken, hausgemachte Spätzle, Schwammerl, Preiselbeeren



See Zanderfilet, Artischocken, Tomate, Bulgur



Risotto, Artischocken, Pinienkerne



Grüner Spargel mit Parmesan überbacken



Zucchini - Auberginenaufbau



Dessert

Charlotte chocolat, gesalzenes Karamell, Passionsfruchtsorbet



Beerenteller (Saison), Rahmvanilleeis



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



Heiße Liebe „Ilkähöhe“



Topfenknödel mit Aprikosenröster



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)

Nachtzuschlag: ab 01.00 Uhr berechnen wir für alle Mitarbeiter pauschal

€ 200,00 pro angefangene Stunde

(Berechnung bis alle Aufräumarbeiten getätigt sind.)

Änderungen vorbehalten!