

# 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 15.05.2022

# Vorspeisen



Ceviche Loup de mer „Ilkahöhe“ 24



Caesars Salat, Bonito, Trüffelkäse, Croûtons 12



Trevisano, Rote Bete, getrocknete Aprikose, Fetakäse 12



Tatar vom Rinderfilet, geröstetes Hausbrot 16



Tatar vom Thunfisch, asiatische Gewürze, Wasabischaum 18



Salat Pulpo, Oliven, Kartoffel, Tomate, geräucherter Paprika 14



Wildfang-Riesengarnele, Fenchel, Karotte, rosa Grapefruit 25



Lauwarmer Ziegenkäse, Akazienhonig, Chicoree, Himbeeren, Hanfsamen 12



Hausgebeizter Lachs, Spargelsalat, Shiso Kresse 16



# Suppen

Karotten-Ingwersuppe 7



Kokos-Currysuppe 7



Rinderbouillon mit verschiedenen Einlagen 7



Tomatensuppe 7



Hummersuppe mit Einlage 14



Fischsuppe „Ilkahöhe“ 14



Kürbissuppe (Saison), Kernöl 9



Kartoffelsuppe, Trüffelöl 9



## Zwischengerichte

Wildfang Riesengarnele, Peperonata 25



Gnocchi, Salbei, Butter 12



Halber Kanadischer Hummer, Curry – Risotto 38



Bretonischer Loup de mer, Ratatouille 24 / Hauptgang 42



See - Zanderfilet, Fenchel, Tomate 18 / Hauptgang 34



Schottischer Lachs, Zucchini, Aubergine 16 / Hauptgang 29



Angel – Kabeljau, Champagnerkraut (Saison) 18 / Hauptgang 34



# Hauptgänge



Bio-Hähnchenbrust, Quinoa, Tomate, Baby-Spinat 24



US-Beef Beinfleisch (Short Rib), Barbecuesauce, rote Zwiebel, dicke Pommes 32



Geschmorte Kalbsbackerl, Gnocchi, Trevisano, rote Zwiebel 26



Tiroler Bio-Kalbskotelett, Ofentomate, Kartoffel-Gurken-Specksalat 32



Bayerisches Rinderfilet, grüne Pfeffersauce, Bohnen, Trüffelpüree 34



Poltinger Lammrücken, Peperonata, Ofenkartoffeln 36



Ilkähöhe Rehrücken, hausgemachte Krautspätzle, Preiselbeeren 39



Spinatknödel, braune Butter, Parmesan 18 / 22



Grüner Spargel mit Parmesan überbacken, Butterbrösel 22



Bulgur, Tomate, Zucchini, Aubergine, Fetakäse 18



## Dessert

Charlotte chocolat, gesalzenes Karamell, Mango, Passionsfruchtsorbet 12



Beerenteller (Saison), Limonen-Basilikum-Sorbet 12



Himbeeren, Biscottinoeis, überbacken (bis max. 20 Personen möglich) 12



Joghurtcreme, Himbeeren 9



Torrone-Parfait, Mango 9



Topfenknödel, Aprikosenröster, Rahmvanilleeis 12



Ungebackener Käsekuchen, Crumble, Beeren, Sorbet 12



Die angegebenen Preise sind incl. Bedienung und MWST.

Probeessen (aus der Tageskarte) und/oder Weinprobe ist kostenpflichtig.

Blumendekoration nach Absprache

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

Pro Menükarte € 2,50

Pro Glasteelicht € 1,00

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

Gedeck € 3,50 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!