

# 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 24.02.2023

# Vorspeisen



Ceviche Loup de mer „Ilkahöhe“ 26



Caesars Salat, Bonito, Trüffelkäse, Croûtons 14



Trevisano, Rote Bete, getrocknete Aprikose, Fetakäse 15



Tatar vom Rinderfilet, geröstetes Hausbrot 18



Tatar vom Thunfisch, asiatische Gewürze, Wasabischaum 24



Salat Pulpo, Oliven, Kartoffel, Tomate, geräucherter Paprika 18



Wildfang-Riesengarnele, Fenchel, Karotte, rosa Grapefruit 25



Lauwarmer Ziegenkäse, Akazienhonig, Chicoree, Himbeeren, Hanfsamen 15



Hausgebeizter Lachs, Spargelsalat, Shiso Kresse 18



# Suppen

Karotten-Ingwersuppe 8



Kokos-Currysuppe 8



Rinderbouillon mit verschiedenen Einlagen 8



Tomatensuppe 8



Hummersuppe mit Einlage 15



Fischsuppe „Ilkahöhe“ 15



Kürbissuppe (Saison), Kernöl 9



Kartoffelsuppe, Trüffelöl 9



## Zwischengerichte

Wildfang Riesengarnele, Peperonata 25



Gnocchi, Salbei, Butter 12



Scampi, Grüner Spargel, Safran-Risotto 19



Bretonischer Loup de mer, Ratatouille 24 / Hauptgang 45



Island Rotbarsch, Fenchel, Tomate 18 / Hauptgang 39



Schottischer Lachs, Artischocke, Tomate, Sarda Tostata 18 / Hauptgang 36



Angel – Kabeljau, Champagnerkraut (Saison) 18 / Hauptgang 36



# Hauptgänge



Bio-Hähnchenbrust, Quinoa, Tomate, Baby-Spinat 26



Geschmorte Kalbsbackerl, Gnocchi, Trevisano, rote Zwiebel 28



Boeuf à la mode, Wurzelgemüse, hausgemachte Gnocchi 32



Tiroler Bio-Kalbskotelett, Ofentomate, Kartoffel-Gurken-Specksalat 39



Bayerisches Rinderfilet, grüne Pfeffersauce, Bohnen, Trüffelpüree 39



Lammrücken, Peperonata, Ofenkartoffeln 39



Ilkähöhe Rehrücken, hausgemachte Krautspätzle, Preiselbeeren (Saison) 42



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



Tiramisu 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!