

LES ENTRÉES

ESCARGOTS

Feuilleté de morilles aux escargots
et ail des ours
*Ragout von Morcheln und Schnecken
im Blätterteigmantel und Bärlauch*
25 €

POIREAU

Le poireaux vinaigrette,
truite fumée et œufs de truite
*Sanft geschmorter Lauch
mit Lauch-Vinaigrette,
geräucherte Forelle und Forellenkaviar*
19 €

LA TARTE FLAMBÉE A LA TOMME D'ALSACE

*Traditioneller Flammkuchen mit Käse,
Ayinger Honig und Frühlingslauch*
16 €

GRAVLAX

Le trout gravlax et radis et Prune
*Graved Saibling, leicht gebeizt,
mit Radieschen-Meerrettich
und Dörripflaume*
17 €

Entre plat

ASPERGES

Le feuilleté d'asperges aux morilles
*Pochierter weißer Spargel
mit Blätterteig und Morcheln*
26 €

Les soupes ASPERGES

La crème d'asperge parfumé à la mélisse et son
espuma, œuf parfait, truite fumée
*Spargelcreme-Suppe mit Zitronenmelisse-
Schaum, pochiertes Ei und geräucherte Forelle*
15 €

FROMAGE

La Sélection de Fromages

*Auswahl an ausgesuchten Rohmilchkäsen
vom Tölzer Kasladen*
kleine Auswahl 19 € / große Vielfalt 26 €

Wir bitten um Verständnis, dass wir für
unser hausgemachtes Brot und Butter einen
Gedeckpreis von 4,50 € pro Gast berechnen.



BRAUEREIGASTHOF
HOTEL AYING

★★★★★

14

LES HARAS
BRASSERIE

Le menu François Baur

POIREAU

Le poireaux vinaigrette,
truite fumée et œufs de truite
*Sanft geschmorter Lauch
mit Lauch-Vinaigrette,
geräucherte Forelle und Forellenkaviar*

ASPERGES

Le feuilleté d'asperges aux morilles
*Pochierter weißer Spargel
mit Blätterteig und Morcheln*

CHEVALIER

Le filet d'omble chevalier, écrasé de pommes de
terre à la choucroute, crème de raifort, œufs de
brochet fumés, coulis d'herbe
*Filet vom Seesaibling
mit Kräuter-Coulis, Kartoffelpüree, Sauerkraut,
Meerrettichcreme und geräucherter Hechtrogen*

VEAU

Les ris de veau meunière au beurre noisette,
pleurotes d'Alsace, haricots plats et pomme
mousseline
*Kalbsbries in brauner Butter gebraten, mit
Elsässer Austernpilzen,
flache Bohnen und Apfel-Mousseline*

BŒUF

Le filet de bœuf, pommes pont neuf, sauce
bénaise
*Rosa gebratenes Filet mit Sauce Bernaise
und Pont-Neuf-Kartoffeln*

LE CAFE GOURMAND

Le café gourmand
(paris Brest, savarin au rhum, la crème brûlée, la
tartelette rhubarbe)
*Gourmet-Kaffee
(Paris Brest, Rum-Savarin, Crème Brûlée
& Rhabarber-Törtchen)*

6-Gang-Menü 110 €

5-Gang-Menü 95 € (ohne Kalb)

4-Gang-Menü 80 €

(ohne Kalb und Saibling)

PLATS PRINCIPAUX

CHEVALIER

Le filet d'omble chevalier, écrasé de pommes de
terre à la choucroute, crème de raifort, œufs de
brochet fumés, coulis d'herbe
*Filet vom Seesaibling
mit Kräuter-Coulis, Kartoffelpüree, Sauerkraut,
Meerrettichcreme und geräucherter Hechtrogen*
34 €

AGNEAU

L'épaule d'agneau Allaiton,
pommes de terre cuitent
comme dans la vallée de Munster,
jus corsé
*Geschmorte Lammschulter
a la Allaiton, mit kräftiger Jus
und MünsterKartoffeln*
35 €

CABILLAUD

Le dos de cabillaud snacké, risotto verde, beurre
de langoustine
*Gebratenes Kabeljau-Filet
mit Langustenbutter und Risotto Verde*
32 €

COCHON

La poitrine de cochon cuite 48h,
petits pois à la Française
et pommes grenailles aux thym
*48 Stunden gegarter Schweinebauch
mit französischen Erbsen,
Grenailles Kartoffeln und Thymian*
30 €

VEAU

les ris de veau meunière au beurre noisette,
pleurotes d'Alsace, haricots plats et pomme
mousseline
*Kalbsbries in brauner Butter gebraten,
mit Elsässer Austernpilzen,
flache Bohnen und Apfel-Mousseline*
38 €

BŒUF

Le filet de bœuf, pommes pont neuf, sauce
bénaise
*Rosa gebratenes Filet mit Sauce Bernaise
und Pont-Neuf-Kartoffeln*
46 €

DESSERTS

Le Paris-Brest

un classique français
*Brandteig, Haselnuss-Krokant,
Buttercreme & Praliné-Eis*
16 €

Le baba au rhum,

crème chatilly vanillée
*Savarin mit Rumsirup,
karamellisierte Apfel- und Sorbet,
geschlagene Vanillesahne*
15 €

Le creme brûlée insert

rhubarbe fraise
*Creme brûlée mit
Erdbeer-Rhabarber-Kompott und Sorbet*
15 €

La tarte rhubarbe meringuée

Rhabarber-Baiser-Tarte
15 €