

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 20.05.2024

Vorspeisen



Ceviche Loup de mer „Ilkahöhe“ 26



Caesars Salat, Bonito, Trüffelkäse, Croûtons 15



Trevisano, Rote Bete, getrocknete Aprikose, Fetakäse 16



Tatar vom Rinderfilet, geröstetes Hausbrot 18



Tatar vom Thunfisch, asiatische Gewürze, Wasabischaum 24



Salat Pulpo, Oliven, Kartoffel, Tomate, geräucherter Paprika 22



Wildfang-Riesengarnele, Fenchel, Karotte, rosa Grapefruit 26



Lauwarmer Ziegenkäse, Akazienhonig, Chicoree, Himbeeren, Hanfsamen 16



Hausegeizter Lachs, Spargelsalat, Shiso Kresse 19



Suppen

Karotten-Ingwersuppe 9



Kokos-Currysuppe 9



Rinderbouillon mit verschiedenen Einlagen 8



Tomatensuppe 9



Hummersuppe mit Einlage 15



Fischsuppe „Ilkahöhe“ 15



Kürbissuppe (Saison), Kernöl 9



Kartoffelsuppe, Trüffelöl 12



Zwischengerichte

Wildfang Riesengarnele, Peperonata 26



Gnocchi, Salbei, Butter 14



Scampi, Grüner Spargel, Safran-Risotto 22



Bretonischer Loup de mer, Ratatouille 25 / Hauptgang 48



Island Rotbarsch, Fenchel, Tomate 22 / Hauptgang 39



Schottischer Lachs, Artischocke, Tomate, Sarda Tostata 19 / Hauptgang 36



Angel - Kabeljau, Champagnerkraut (Saison) 19 / Hauptgang 36



Hauptgänge



Bio-Hähnchenbrust, Quinoa, Tomate, Baby-Spinat 28



Geschmorte Kalbsbackerl, Gnocchi, Trevisano, rote Zwiebel 28



Boeuf à la mode, Wurzelgemüse, hausgemachte Gnocchi 32



Tiroler Bio-Kalbskotelett, Ofentomate, Kartoffel-Gurken-Specksalat 42



Bayerisches Rinderfilet, grüne Pfeffersauce, Bohnen, Trüffelpüree 42



Lammrücken, Peperonata, Ofenkartoffeln 44



Ilkähöhe Rehrücken, hausgemachte Krautspätzle, Preiselbeeren (Saison) 45



Spinatknödel, braune Butter, Parmesan 18 / 22



Grüner Spargel mit Parmesan überbacken, Butterbrösel 34



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 € 5,00 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!