



# Philosophie



## Unser Anliegen

Wir – das heißt das Team im globo – legen viel Wert auf Herzlichkeit und stehen hinter dem, was wir tun. Im Vordergrund steht ein gewissenhafter Umgang mit den Produkten. Für uns ist es eine Selbstverständlichkeit und ein persönliches Anliegen, dass bei der Auswahl von tierischen Produkten sowohl auf das Wohl der Tiere, als auch auf das der Bauern, geachtet wird.

Bei uns soll Großstadtfeeling vermittelt werden, ohne dass eine Etikette benötigt wird oder nur eine bestimmte Zielgruppe angesprochen wird.



## *globo-Teil-Mahl*



**Teilen macht Freude – vielfältiges Essen auch**

Unser Küchenteam trifft eine  
**Auswahl an Vorspeisen und Hauptgängen** für euch,  
ihr **teilt das Essen** gemeinsam am Tisch.

pro Person (ab 4 Personen) – 35

## *Vorspeisen*



**Tatar vom fränkischen Rind**

Zwiebelkonfitüre, Eigelb, Schwarzbrot-Chip – 13

**Karamellierter Ziegenkäse** Fenchelsalat, Portweinreduktion – 9

**Winterliches Antipasti**

geröstete Cashewkerne, Kümmel-Vinaigrette 🌿 – 8,<sup>50</sup>

**Gebeizte und abgeflämte Lachsforelle** süß-saurer Butternut-Kürbis,  
schwarze Knoblauch-Mayo, Panko-Crunch – 12

**Ricotta-Pecorino-Tarte**

getrocknete Feigen, Blutorangen-Feldsalat – 8,<sup>50</sup>

**Warmes Kasseler** Zitronengrasfond, Kartoffelcreme – 9,<sup>50</sup>

**Tomaten-Hummus**

gebratene Egerlinge, Mini-Brötchen 🌿 – 6,<sup>50</sup>

**Als Vorspeise, Beilage oder einfach zwischendurch:**

**Frisch geschnittene Pommes Frites** – 4,<sup>50</sup>

mit Hausgemachten Dips – je 1,<sup>50</sup>

zuckerfreies Ketchup 🌿 | Zitrusmayo 🌿

🌿 = vegan, Allergene bitte beim Service erfragen. Alle Preise in Euro



## Hauptgänge



Im Preis ist eine der untenstehenden Beilagen enthalten. Sucht euch also aus, was euch anspricht und teilt es uns bei eurer Bestellung mit!

### **Geschmorte Ochsenbäckchen im BBQ-Style**

Spitzkohlsalat, Joghurt-Klecks, gebratener Speck — 22

### **Gebranntes Honig-Kikok-Huhn**


Ackerbohne in Lavendelbutter, Senfcreme — 19,<sup>50</sup>

**Ganze Forelle im Ofen gegart** mediterrane Kräuter, Zitronenbutter — 23

### **Asiatisch geschmorte Schweinshaxe**

marinierter Rettich, gerösteter Sesam — 19

### **In Rotwein geschmorter Rotkohl**

Chipotle-Mayo, Curry-Knusper  — 14

**Hausgemachte Ravioli** Scamorza-Sellerie-Füllung,  
Wildpreiselbeeren, marinierter Radicchio — 17,<sup>50</sup>

### **In Butter geschmorte Süßzwiebel**

Kartoffel-Trüffel-Espuma, Kartoffelchips — 16

**Räucher-Karotten** fruchtiger Linsen-Salat, Mandel-Mayo — 16

## Beilagen



Nur wenn es noch eine zweite, dritte oder vierte Beilage sein darf, zahlst du den zugehörigen Preis.

**Serviettenknödel** — 4,<sup>50</sup>

**Spitzkohl** in Zitronen-Rahm — 4

**Warmer Kichererbsen-Salat** — 4

**Petersilie-Gries-Creme** — 3,<sup>50</sup>


**Gebratener Rosenkohl**  
mit Orangen-Filets — 4,<sup>50</sup>

**„Bamberger Hörnla“**  
mit Salzkruste — 4

**Rotwein-Chicorée**  
mit Feta-Krümel — 4

**Hasenfutter** — 3

**Pommes Frites** — 4,<sup>50</sup>

 = vegan, Allergene bitte beim Service erfragen. Alle Preise in Euro



## Dessert



**Mousse aus französischer Valrhona Schokolade**

Amarena-Kirschen — 7,<sup>50</sup>

**Vanille-Pfeffer-Eis**

knuspriger Blätterteig, Streuobst-Kompott — 6,<sup>50</sup>

**Kaiserschmarren** Zwetschgen-Röster — 8,<sup>50</sup>

**»Käse-Fang des Tages«** vom Tölzer Kasladen  
mit hausgemachtem Chutney — 9



### **Fisch & Fleisch**

Unser Fleisch beziehen wir zum größten Teil vom fränkischen Metzger Freyberger, der seine Tiere von umliegenden Höfen mit artgerechter Tierhaltung bezieht. Erwähnenswert ist auch die Sorgfalt, mit der er das Tier bei Zerlegung und Verarbeitung behandelt. Wir haben gute Kontakte zu kleineren Fisch-Züchtern aus der Region. Um der Überfischung der Ozeane entgegenzuwirken, verzichten wir weitestgehend auf die Verwendung von Meeresfischen.

### **Milchprodukte**

Von der Butter bis hin zu Joghurt oder Topfen verarbeiten wir ausschließlich Berchtesgadener Land Produkte. Die Kühe dürfen auf Weiden grasen und die zugehörigen Bauern bekommen angemessene Entlohnung, was diese Herstellung von Milch ermöglicht.

### **Gemüse, Obst und mehr**

Durch die dreimonatige Erneuerung unserer Karte können wir uns zum größten Teil auf saisonale Ware beschränken. Auch wenn es uns bei der Erschaffung neuer Gerichte manchmal schwerer fällt, sind wir gegen die Verarbeitung von Produkten, die der Umwelt und den Menschen schaden, wie zum Beispiel Avocados oder Palmfett.