

Tageskarte

*Carpaccio von geräuchertem Thunfisch
Gamba/ Avocado-Papaya-Mangosalat*

20

„Cappuccino“

Curry-Maissuppe/ Kokosmilchschaum/ Tomatencrostini

9

Kartoffelschaumsuppe/ gebratene Pilze

9

Schottisches Lachsfilet

Fenchel-Rahmgemüse/ Flusskrebssud/ Ricottagnocchi

33

„Bowl“

Winterkabeljau in der Pankopanade/ Guacamole

Gemüse-CousCous/ Salat

29

Putenbruststreifen/ Shimeji Pilze/ Wokgemüse/ Basmati Reis

25

Bayerisches Rinderlende

Whiskey-Chilli-Lasur/ gebratener Mais/ Kartoffel Wedges

Blattsalate

38

Apfelstrudel/ Vanilleeis/ Sahne

9,50

Palatschinken/ Mandelmilcheis/ Orangen-Kirschragoût

13

Vorspeisen / Starters

Griebenschmalz mit Brotauswahl

Lard with bread

6

„Bruschetta“

Tomate/ Avocado/ Zucchini/ Basilikumpesto

Bruschetta

Tomatoe / zucchini / basil pesto

15

Tatar vom Thunfisch & Sashimi Lachs

Wasabikrem/ Asiasalat

Tuna tartar / sashimi salmon / wasabi cream / asia salad

21

Carpaccio vom Rinderfilet/ Pflücksalat/ Parmesan/ Weißbrot

Beef filet carpaccio / parmesan / leaf lettuce / baguette

20

Apfel-Maronen-Ravioli in Salbeirahm & geräuchertes Entenbrüstchen

Apple-chestnut ravioli in sage cream & smoked duck breast

19

Pfannkuchensuppe

Pancake soup

7

Schwarzwurzel-Prosecco-Schaumsuppe mit Maronen

Black salsify- prosecco foam soup with chestnuts

9

Hauptgerichte / Main dishes

*Kross gebratenes Zanderfilet & Riesengarnelen
SafranRisotto/Gemüse*

Fried zander filet and king prawn / saffron-risotto / vegetables

34

„Loup de mer“

*Wolfsbarschfilet/WildfangGarnele
Pinienkern-Polenta/Tomatenpesto/Zucchini*

Sea bass / wild caught shrimp / pine nut-polenta
tomato pesto / zucchini

36

*Südtiroler Spinat-Kartoffelnudeln
Parmesan/Pilze/Blattsalate*

Spinach-potato noodles / fried mushrooms / lettuce

24

*Wiener Schnitzel vom Kalbslendecken
Röstkartoffeln/Salat*

Breaded veal loin - fried in brown butter
pan fried potatoes / salad

27

„BBQ“ vom Rinderfilet

Dips /Gemüse/SteakhousePommes

Beef filet BBQ / dips / vegetables / french fries

34

*„Zwiebelrostbraten“
Lende vom Chiemgauer WiesenRind
Röstzwiebeln/Spätzle
Salat*

Bavarian beef loin / roasted onions / spätzle / salad

35

*Hirschrücken, in Wacholderbutter rosa gebraten
Preiselbeersöße*

Hokkaidokürbis/ Apfelblaukraut/RicottaGnocchi

Saddle of deer / cranberry sauce / hokaido pumpkin /
apple red cabbage / ricotta gnocchi

36

„Evergreen“

*Bayerisches Rinderfilet/Cognac-Pfeffersöße
Gemüsekorbchen/Kartoffelgratin*

Beef filet steak / cognac-pepper sauce
vegetables / potatoes au gratin

49

Dessert

Schokoladenküchlein

Mandelmilcheis/ Kirschespuma

Chocolate cake / almond milk ice cream / cherry-foam

15

Karamellisierte Topfenschmar'n / Apfel-Birnenkompott/Walnusseis

Caramelized, scrambled curd-pancake

apple and pear compote/ walnut ice cream

14

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream

9,50

Warme Schokoladenravioli

Champagnersabajone/ Amarenakirschen/Orange

Warm chocolate ravioli / champagne sabajone

amarena cherries / orange

14,-

Alle Preise inklusive **19%** Mehrwertsteuer

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerne bereiten wir für Sie in diesem Falle eine Alternative.