

Tageskarte

„Burrata“

Tomatenbruschetta/Rucola

18,-

Tatar vom Thunfisch & Sashimi Lachs/Wasabikrem/Asiasalat

21,-

Riesengarnelen im Curry-Tempura/Ananas-Mango-Chutney/Pflücksalat

20,-

Rinderkraftbrühe mit Kalbsbratstrudel

6,50

KürbisRisotto

Jakobsmuschel/WildfangGarnele/Gemüse

35,-

Vegetarisches „Baklava“

Gemüse/Tomaten/Feta/Salat

23,-

Lende vom Chiemgauer WiesenRind

Kräuterbutter/Bratkartoffeln/Salat

39,-

„Surf & Turf“

Bayerisches Rinderfilet & WildfangGarnelen

Guacamole/Pfannengemüse/Kartoffelwedges

49,-

Palatschinken/Nougatparfait/Karamellsoße/Ananassalat

14,-

Vorspeisen / Starters

Griebenschmalz mit Brotauswahl
Lard with bread

6

„Bruschetta“

Tomate/ Avocado/ Zucchini/ Basilikumpesto
Bruschetta with tomatoe / zucchini / basil pesto

15

Geräucherter Thunfisch & rosa Kalbsfilet
Avocado-Papaya-Mangosalat
Thuna fish & veal filet
Avocado-papaya-mango salad

21

Carpaccio vom Rinderfilet/ Pflücksalat/ Parmesan/ Weißbrot
Beef filet carpaccio / parmesan / leaf lettuce / baguette

19

Ravioli mit getrockneten Tomaten gefüllt
Parmesanfondreau/ Gamba
Ravioli -stuffed with dried tomatoes
parmesan sauce / king prawn

20

Pfannkuchensuppe
Pancake soup

7

„Cappuccino“

Curry-Maissuppe/ Kokosmilchschaum
Curry-corn soup / coconut milk foam

9

Hauptgerichte / Main dishes

*Kross gebratenes Zanderfilet & Riesengarnelen
SafranRisotto/Gemüse*

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

34

„Loup de mer“

Wolfsbarschfilet/Gamba

Paprikasalsa/Fenchel-Rahmgemüse/Ricottagnocchi

Sea bass and king prawn

paprika salsa / creamy fennel / ricotta gnocchi

36

Putenbruststreifen/ShimejiPilze/Wokgemüse/BasmatiReis

Slices of turkey breast / shimeji mushrooms / wok-vegetables
basmati rice

25

Südtiroler Spinat-Kartoffelnudeln

Parmesan/Pilze/Blattsalate

Spinach-potato noodles / fried mushrooms / lettuce

24

Wiener Schnitzel vom Kalbslendchen
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

„Chiemgauer WiesenRind“
Scheiben von der Rinderlende
Balsamicoreduktion/gebratene Pilze/Rucolakartoffeln/Parmesan
Slices of bavarian tender beef loin
balsamico sauce / fried mushrooms / arugula-potatoes / parmesan

35

„Evergreen“
Bayerisches Rinderfilet/Cognac-Pfeffersoße
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

Karamellierter Topfenschmarr'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.