

Tageskarte

Geräucherte Entenbrust/Gemüsesalat/Orangenvinaigrette

17,-

„Vitello tonnato“ /geräucherter Thunfisch & rosa Kalbslende

19,-

Hausgemachte Tagliatelle /Perigord Trüffel/Gamba/Parmesan

23,-

Strauchtomatensuppe/Croûtons/Ginsahne

8,-

Rinderkraftbrühe/ Kaspreßknödel/Schmelzzwiebeln

8,-

Schottisches Lachsfilet

Perigord-Trüffel/Trüffelrisotto/Gemüse

36,-

„Münchner Schnitzel“ vom Schweinelendchen

in der Meerrettich-Senfpanade gebacken

Speck-Bratkartoffeln/Salat

25,-

„Surf & Turf“

Bayerisches Rinderfilet/Riesengarnelen/Trüffel-Hollandaise

Perigord-Trüffel/Pfannengemüse/Kartoffelkrapfen

49,-

Warmes Schokoladenküchlein

Mandelmilcheis/Himbeersabajone/Ananas-Mango-Chutney

15,-

Vorspeisen / Starters

Griebenschmalz mit Brotauswahl
Lard with bread

6,-

Ziegenkäspraline in der Schüttelbrotpanade gebacken
Preiselbeerschmand/Gemüsesalat
Goat cheese in a crispbread coating
cranberry sour cream / vegetables salad

17,-

Tatar vom Thunfisch & Sashimi Lachs
milde Wasabikrem/Asiasalat

Tuna tartare & sashimi salmon / mild wasabi cream / asia salad

21,-

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

19,-

Pfannkuchensuppe
Pancake soup

7,-

Schweizer Käseschaumsuppe
geräucherte Entenbrust/Bauernbroterouïtons
Chees soup / smoked duck breast / dark bread coûtons

9,-

Hauptgerichte / Main dishes

Zanderfilet & Riesengarnelen

SafranRisotto/Gemüse

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

35,-

Loup de mer

Wolfsbarschfilet/ShimejiPilze/Balsamico-RoteBeete/Kartoffelgratin

Sea Bass

shimeji mushrooms / balsamico beetroot / potatoes au gratin

36,-

Kürbis-Parmigiana/Parmesanfondeau/Salat

Pumpkin parmigiana/parmesan-fondeau/salad

25,-

(+ 4 Stück Riesengarnelen + 4 king prawns)

37,-

Vegetarisches Soja-RoteBeete „Steak“

Gemüsejus/ShimejiPilze/Pastinakenpüree/Pfannengemüse

**Vegetarian „Steak“- made of soy and beetroot-
vegetables jus / shimeji mushrooms / parsnip puree / vegetables**

26,-

Wiener Schnitzel vom Kalbslendchen

Röstkartoffeln/Salat

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

28,-

„BBQ“ vom Rinderfilet
Dips / Gemüse / Steakhouse Pommes
Beef filet BBQ / dips / vegetables / french fries
34,-

Rosa Hirschlende
in Wacholderbutter gebraten
Preiselbeersauce / Hokkaidokürbis / Rotkohl / Ricottagnocchi
Venison loin (deere), fried in juniper butter / cranberries sauce
Hokkaido pumpkin / red cabbage / ricotta-gnocchi
35,-

„Zwiebelrostbraten“
Lende vom Chiemgauer WiesenRind
Röstzwiebeln / Spätzle
Salat
Bavarian beef loin / roasted onions / spätzle / salad
36,-

Bayerisches Rinderfilet
Cognac-Pfeffersauce / Gemüsekorbchen / Kartoffelgratin
Bavarian beef filet / cognac-pepper sauce
vegetables / potatoes au gratin
49,-

Dessert

„Gewürzbirne“

weißes Nougateis/Mandelkrokant/Orangen-Schokoladensauce

Spiced Pear

white nougat ice cream/almond brittle/orange chocolate sauce

14,-

Karamellisierter Topfenschmarr'n

Zwetschgenröster / Walnusseis

Caramelized, scrambled curd-pancake

plum ragout / walnut ice cream

14,-

Vanilleeis

mit heißen Himbeeren und Sahne

Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream

9,50

Variation vom Käse

ligurische Oliven/Brotauswahl

Variation of cheese

Ligurian olives/bread selection

16,-

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.

All prices include 19% VAT.

If you have any allergies or intolerances, please contact our service staff. We will be happy to prepare an alternative for you.