

# Tageskarte

Warmer Spargelsalat  
Kartoffelvinaigrette/gebackene TempuraGarnele

19,-

„Paccheri“

Garnelen/Tomate/Aubergine/Parmesan

19,-

„Cappuccino“ Bärlauch/Kokosmilchschaum

8,-

\*\*\*

Filet vom Schwertfisch

Grüner & weißer Spargel/Sc. Hollandaise/Ricottagnocchi

36,-

Norwegisches Bio-Lachsfilet

Garnelen/Curryschaum/Wokgemüse/BasmatiReis

34,-

Pute süß-scharf auf gemischtem Salat/ShimejiPilze/Kartoffelwedges

24,-

Schrobenhausener Spargel/Wiener Schnitzel vom Kalbslendchen

Sc. Hollandaise/Erdäpfel

35,-

Rosa Lammrücken in der Pistazienkruste

Jús/Pfannengemüse/Kartoffelgratin

37,-

\*\*\*

„Sorbet“ Korsische Clementine/Blutorange/Passionsfrucht

14,-

Erdbeer-BergamotteEspuma

marinierte Erdbeeren/Schokoladenparfait/Vanilleeis

15,-

## *Vorspeisen / Starters*

*Griebenschmalz mit Brotauswahl*  
Lard with bread

6,-

*Ricottagnocchi*

*Bärlauchpesto/Tomate/Burrata*

Ricotta gnocchi/wild garlic pesto/tomato/burrata

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,-

*Knoblauchschaumsuppe mit Kräutercrostini*

Garlic foam soup with herb crostini

9,-

## *Hauptgerichte / Main dishes*

*Zanderfilet & Riesengarnelen*

*SafranRisotto*

*Gemüse*

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

35,-

*„Loup de mer“*

*Wolfsbarschfilet/ Auberginen-Tomatenpesto/ gebackene Polenta*

Sea Bass / aubergine-tomato pesto / baked polenta

36,-

*Zucchini, gegrillt*

*Tomaten-FregolaSarda/ Burrata/ Pfannengemüse*

Grilled zucchini / tomato fregola-sarda / burrata / vegetables

22,-

*Wiener Schnitzel vom Kalbslendchen*

*Röstkartoffeln/ Salat*

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

28,-

*„Tagliata Fohlenhof“*

*Rinderfilet am Stück kurzgebraten/ Balsamico/ Pilze/ Rucola*

*Tomate/ Parmesan*

Beef filet / balsamico / mushrooms / arugula / tomato / parmesan

36,-

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

*Kalbslende in der Pinienkernkruste*  
*Balsamicoreduktion*  
*Parmesan-Fregola Sarda / Salat*  
Veal loin in a pine nut crust  
parmesan fregola sarda / salad  
33,-

*„Surf & Turf“*  
*Lende vom Chiemgauer Wiesen Rind & Riesengarnelen*  
*Avocado creme / Pfannengemüse*  
*Kartoffelwedges*  
39,-

*Bayerisches Rinderfilet*  
*Cognac-Pfeffersoße / Gemüsekörbchen / Kartoffelgratin*  
Bavarian beef filet / cognac-pepper sauce  
vegetables / potatoes au gratin  
49,-

# Dessert

*Warmes Schokoladenküchlein*

*Mandelmilcheis / Himbeersabajone*

Warm chocolate cake / almond ice cream / raspberry-sabajone

15,-

*Karamellisierter Topfenschmarr'n*

*Apfel-Birnenkompott / Walnusseis*

Caramelized, scrambled curd-pancake

walnut ice cream

14,-

*Vanilleeis*

*mit heißen Himbeeren und Sahne*

Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream

9,50

Alle Preise für Speisen inklusive 7% Mehrwertsteuer

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

Gerne bereiten wir für Sie in diesem Falle eine Alternative.

All prices for food include 7 % VAT.

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