

Saisonale Empfehlungen

Vorspeisen

Carpaccio vom Angusrind mit Parmesanespuma,

Oliven, Salsa verde und Rucola

15,50 Euro

Geräuchertes Saiblingsfilet mit Feldsalat, Kartoffel-Senfcreme

und Orangen-Erdnussvinaigrette

15,50 Euro

Großer bunter Salat mit Croutons und Körner

9,50 Euro

Suppen & Zwischengang

Krustentierschaumsuppe mit Garnelen-Wan Tan und Grapefruit

10,50 Euro

Essenz von der Petersilienwurzel mit Gewürzroulade und Gemüsestreifen

9,50 Euro

Gebratene Blutwurst mit Kartoffel-Schnittlauchpüree und Sauerkrautschaum

13,00 Euro

Vegetarisches Gericht

Geschmorte Süßkartoffel mit Ziegenkäse, Granatapfel und Pinienkernvinaigrette

17,50 Euro

Veganes Gericht

Quinoatabouleh mit Avocado, Paprika, Gurke und Frühlingslauch,
mariniert mit Olivenöl, Zitrone und Koriander

Euro 17,50

Fischgerichte

Doradenfilet auf der Haut gebraten mit Pastasotto, Pestojus und mediterranem Gemüse

25,50 Euro

Saiblingsfilet auf Kartoffel-Kürbisstampf mit Thymianrahmsauce und Romanesco

24,50 Euro

Saltimbocca vom Skrei auf Fregola Sarda, Parmesanschaum und wildem Brokkoli

24,50 Euro

Fleischgerichte

Tegernseer Kalbs-Cordon Bleu (verfeinert mit süßem Senf und Meerrettich)

Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

22,50 Euro

Geschmortes Bäckchen vom Ibericoschwein mit Rauchpaprikajus,

Sellerie und Paprika-Zwiebelragout

24,50 Euro

Zwiebelrostbraten von der Anguslende mit Bratkartoffeln und kleinem Salat

28,50 Euro

Barbarie Entenbrust rosa gebraten mit Pfeffer-Kirschsauce, Haselnussspätzle und Rosenkohl

26,50 Euro

Dessert

Schokoladenmousse mit Preiselbeersorbet und Haselnusscreme

Euro 10,50

Gewürzkaffeeparfait mit Kürbiskerncreme und Apfelspalten

Euro 10,50

Pistazienkuchen mit Camparisorbet und Orangenfilets

Euro 12,50

Kleine Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

Euro 10,50

Ausgewählte Salatkompositionen und kleine Gerichte

Maishähnchenbrust saftig gebraten mit Aprikosen-Ingwerchutney
und marinierten jungen Salaten

Euro 18,50

Lende vom Angusrind rosa gebraten mit Portweinjus, Knoblauch- Kräuterdip
und marinierten jungen Salaten

Euro 20,50

Seawater Garnelen in Aromaten gebraten
mit Currygemüse und marinierten jungen Salaten

5 Stück Euro 17,00

7 Stück Euro 21,00

Gemüse- Pilzomelett mit Kräuterschaum und marinierten jungen Salaten

Euro 17,00

Hausgemachte Gemüsefrühlingsrollen auf Rohkostsalaten mit Chilidip

Euro 16,50

Tomaten-Büffelmozzarellasalat mit Rucola, Croutons und Pesto

Euro 14,50

Serranoschinken und Parmesan mit eingelegten Oliven und Kirschtomaten

Euro 16,50

Liebe Gäste, der Gesetzgeber verpflichtet uns seit 2015 Allergene jeglicher Art zu deklarieren.

Da wir eine Kreuzkontamination in der Küche nicht ausschließen können, erklären wir, dass jedes Gericht Spuren von Eiern, Milchprodukten, Krebstieren, Gluten, Nüssen, Soja, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Lupinen, Weichtieren und Sulfid enthalten kann.

Wenn Sie von Allergien betroffen sind, beraten wir Sie gerne individuell und sachgerecht.