

TO GO Speisekarte ab den 26.05.2020

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat mit Chicorée, Parmesan-Spänen, Hausdressing und Brot	4,50€
Bruschette (geröstetes Weißbrot mit marinierten Tomaten – und Spargelwürfeln)	7,50€
Ziegenkäsemedaillons mit Honig–Karamell-Kruste auf mariniertem Bio Rucola – Tomaten – Salat und Brot	9,50€
Vitello Tonnato garniert mit Bio Rucola, Kapern, Babytomaten und Brot	11,50€

Suppen

KoKaIn-Suppe (K okos – K arotten - I ngwer-Suppe) mit gebratenen Schrimps	5,50€
---	-------

Salate

Großer gemischter Salat mit Gurkenstreifen, Tomaten, Rettichstreifen, Parmesan-Spänen, Hausdressing und gemischtes Brotkörbchen (vegan möglich)	7,50€
mit Putenstreifen vom Grill	10,50€
mit gebratenen Pilzen	11,50€
mit Chiemgauer Entrecote-Streifen	14,50€
mit Norwegischem Lachsfilet vom Grill	16,50€

Genuss Art-Salat:

gemischter Salat, Tomatenwürfel, Gurkenstreifen, weißer Rettich, Rote Beete-Würfel, Avocado, geröstete Cashewkerne, Fetakäse, Minzblätter und Hausdressing	11,50€
--	--------

Nudel – und Gemüsegerichte

Ravioli gefüllt mit getrockneten Tomaten und Frischkäse dazu Babytomaten, Parmesan-Späne und Bio-Rucola, geschwenkt in kaltgepresstem Olivenöl	11,50€
Ravioli mit feiner Füllung von Spargel und Frischkäse, geschwenkt in kaltgepresstem Olivenöl und Parmesan-Spänen	12,50€
Tagliatelle mit Hähnchenstreifen, buntem Saisongemüse in Kokos-Curry-Sauce (vegetarisch 11,90€)	12,50€
Linguine mit bunten Meeresfrüchten dazu Weißwein-Sahne-Sauce und Parmesan-Späne	13,50€
Gnocchi mit gebratenen Shrimps und grünem Spargel an leichter Weißwein-Sahne-Sauce	14,50€

Fisch

Norwegischem Lachsfilet mit Wasabikruste
auf Champagner-Gemüse-Risotto, Bio Rucola und Parmesan-Spänen 17,50€

Duett von Kabeljau und einer Riesengarnele vom Grill
dazu französische Babykartoffeln und Curry – Lauch – Sauce 21,50€

Fleisch

Putenstreifen asiatisch in pikanter Soja – Sahne - Sauce
auf Curcumareis und buntem Saisongemüse 11,50€

Hähnchenbrust in Paprika gewälzt vom Grill
auf französischen Babykartoffeln und Curry – Lauch – Sauce 12,50€

Schweinefiletmedaillons in frischen Kräutern gebraten
dazu Bratkartoffeln, Speck und geschmorte Champignons
an französischer Weinbrand-Rahm-Sauce 13,50€

Kalbsleber vom Grill,
auf Bio Süßkartoffel – Kartoffel- Stampf
dazu Apfel – Zwiebel – Rotwein – Sauce 15,50€

Chiemgauer Entrecote vom Grill (ca. 250g)
dazu französische Babykartoffeln
und Bio Rucola an Cassissee – Rotwein - Reduktion 22,50€

Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Rosinen und gerösteten Mandeln 9,90€

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, informieren Sie uns bitte bereits bei der Bestellung!

**Liebe Gäste,
ab den 26.05.2020 freuen wir uns Sie wieder in unserem Haus begrüßen zu dürfen.
Bedingt durch die vorgegeben Corona-Maßnahmen sind wir verpflichtet unsere
Öffnungszeiten wie folgt anzupassen:**

Montag: Ruhetag

Dienstag: 18:00 – 22:00 Uhr

Mittwoch – Sonntag: 12:00 – 14:00 Uhr und 17:30 – 22:00 Uhr

**Ihre Bestellungen nehmen wir bis maximal 21:00 Uhr an. Gerne können Sie auch am
Vortag eine Vorbestellung tätigen.**