

Speisekarte Genuss Art TO GO ab 26.01.2021

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat mit Chicorée, Parmesan-Spänen, Hausdressing und Brot	4,50€
Bruschette (geröstetes Weißbrot mit marinierten Tomatenwürfeln)	7,50€
Ziegenkäsemedaillons mit Honig-Karamell-Kruste auf mariniertem Rucola-Tomaten-Salat	9,50€
Antipasti (Zucchini, Aubergine, Champignons, Paprika) garniert mit Bio Rucola und Feta	10,50€

Suppen

KoKaIn-Suppe (Kokos-Karotten-Ingwersuppe)	4,50€
---	-------

Salate

Großer gemischter Salat mit Gurkenstreifen, Tomaten, Rettichstreifen, Parmesan-Spänen, Hausdressing	8,50€
mit gemischten Antipasti	13,50€
mit Putenstreifen vom Grill	13,50€
mit gebratenen Streifen von Chiemgauer Entrecote	15,50€
mit vier gebratenen Riesengarnelen	17,50€
Genuss Art-Salat: gemischter Salat, Tomatenwürfel, Gurkenstreifen, weißer Rettich, Rote Beete-Würfel, Avocado, geröstete Cashewkerne, Fetakäse, Minzblätter und Hausdressing	12,50€

Nudel – und Gemüsegerichte

Ravioli gefüllt mit getrockneten Tomaten und Frischkäse dazu Babytomaten, Parmesan-Späne und Bio-Rucola, geschwenkt in kaltgepresstem Olivenöl	12,50€
Ravioli mit feiner Füllung von Pilzen und Frischkäse, dazu Bio Rucola, kaltgepresstes Olivenöl und Parmesan-Späne	12,50€
Tagliatelle mit gebratenen Putenstreifen, buntem Gemüse in feiner Kokos-Curry-Sauce	13,50€
Linguine mit bunt gemischten Meeresfrüchten an leichter Prosecco-Sahne-Sauce, dazu Parmesan-Späne	13,50€
Gnocchi mit gebratenen Putenstreifen in Tomaten-Sahne-Sauce dazu Parmesan-Späne	14,50€

Fisch

Zanderfilet im Speckmantel vom Grill auf Bio Süßkartoffel-Stampf garniert mit gegrillten Babytomaten	18,50€
---	--------

Fleisch

Putensteak vom Grill auf buntem Curcuma-Gemüse-Reis, dazu Kokos-Soya-Sauce	13,50€
Schweinefiletmedaillons in frischen Kräutern gebraten dazu Bratkartoffeln, Speck und geschmorte Champignons an französischer Weinbrand – Rahm – Sauce	15,50€
Ochsenbäckchen in Rotwein mit Wurzelgemüse geschmort dazu Bio Süßkartoffel-Stampf	16,50€
Barbarie Entenbrust vom Grill dazu Bio Süßkartoffel-Stampf und gebratene Champignons an Cassissee-Rotwein -Reduktion	16,50€
Chiemgauer Entrecote vom Grill (250 gr) dazu Bratkartoffeln, Speck und geschmorte Zwiebeln an Ripasso Valpolicella-Reduktion	22,50€

Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Rosinen und gerösteten Mandeln	9,50€
---	-------