

TO GO Speisekarte

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat mit Chicorée, Parmesan-Spänen, Hausdressing	4,50 €
Bruschette (geröstetes Weißbrot mit marinierten Tomatenwürfeln)	7,50 €
Ziegenkäsemedaillons mit Honig-Karamell-Kruste auf mariniertem Bio Rucola-Tomaten-Salat	10,50 €

Suppen

Kartoffel – Bärlauchcremesuppe mit feiner Milchhaube	4,50 €
---	--------

Nudel – und Reisgerichte

Buntes Gemüse in Kokosmilch dazu würziger Curcuma - Basmati Reis, Pak Choi und Cashewkerne (vegan)	13,50 €
Ravioli gefüllt mit getrockneten Tomaten und Frischkäse dazu Babytomaten, Parmesan-Späne und bio Rucola, geschwenkt in kaltgepresstem Olivenöl	13,50 €
Ravioli gefüllt mit Spargel und Frischkäse, dazu Bio Rucola, Spargelwürfel, kaltgepresstes Olivenöl und Parmesan-Späne	13,50 €
Tagliatelle mit gebratenen Hähnchenstreifen, buntem Gemüse in feiner Kokos-Curry-Sauce	14,50 €
Hähnchenstreifen asiatisch auf buntem Gemüse, Pak Choi und aromatischem Curcuma – Basmati – Reis	14,50 €
Linguine mit bunt gemischten Meeresfrüchten an leichter Prosecco-Sahne-Sauce, dazu Parmesan-Späne	15,50 €

Salate

Großer gemischter Salat mit Gurkenstreifen, Tomaten, Rettichstreifen, Parmesan-Spänen, Hausdressing	11,50 €
mit gebratenen Hähnchenstreifen	14,50 €
mit gebratenen Streifen vom Chiemgauer Entrecote	18,50 €
mit Norwegischem Lachsfilet vom Grill	19,50 €
Genuss Art-Salat: gemischter Salat, Tomatenwürfel, Gurkenstreifen, weißer Rettich, Rote Beete-Würfel, Avocado, geröstete Cashewkerne, Fetakäse, Minzblätter und Hausdressing	14,50 €

Fisch

Norwegisches Lachsfilet mit Wasabihaube
auf buntem Grillgemüse, garniert mit Babytomaten 19,50 €

Fleisch

Hähnchenbrust vom Grill,
auf Curry-Lauch-Kartoffeln 15,50 €

Schweinefiletmedaillons in frischen Kräutern gebraten
dazu Bratkartoffeln, Speck und geschmorte Champignons
an französischer Weinbrand – Rahm – Sauce 15,50 €

Kalbsleber von Grill
auf Bio Süßkartoffel - Kartoffel - Stampf und Zwiebel-Rotwein-Sauce,
garniert mit Apfelstückchen 16,50 €

Dessert

Mandel-Tiramisu, garniert mit frischen Früchten 6,50 €

Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Rosinen und gerösteten Mandeln 10,50 €

**Liebe Gäste,
bitte sprechen Sie uns bei Allergien oder Unverträglichkeiten an!!!**