

Speisekarte

Vorspeisen

*Kleiner gemischter Salat
mit Chicorée, Parmesan-Spänen, Hausdressing*

*Bruschette
(geröstetes Weißbrot mit marinierten Tomatenwürfeln)*

*Ziegenkäsemedaillons mit Honig-Karamell-Kruste
auf mariniertem bio Rucola-Tomaten-Salat*

*Burrata
auf mediterranem Tomatensalat und Rucola-Pesto*

*Carpaccio vom Chiemgauer Rinderfilet
dazu Bio Rucola, gebratene Champignons und Parmesan-Späne*

Marinierter Erdbeer-Spargel-Salat, dazu gebratene Garnele

*Marinierter Salat von Cantaloupe-Melone, Cherrytomaten und Rucola
dazu Sesam-Lachs*

Suppen

Kirschtomaten-Suppe mit Brotcroutons

Nudel – und Reisgerichte

*Buntes Gemüse in Kokosmilch
dazu würziger Curcuma - Basmati Reis und Cashewkernen (vegan)*

*Ravioli gefüllt mit getrockneten Tomaten und Frischkäse
dazu Babytomaten, Parmesan-Späne und bio Rucola,
geschwenkt in kaltgepresstem Olivenöl*

*Ravioli gefüllt mit Spargel und Frischkäse
dazu Spargelwürfel, Babytomaten, Parmesan-Späne und bio Rucola,
geschwenkt in kaltgepresstem Olivenöl*

*Pappardelle mit Spargel und Rucola-Pesto, Cocktailtomaten
an leichter Prosecco-Sahne-Sauce und Parmesan-Späne*

*Hähnchenstreifen und buntes Gemüse asiatisch
in Sojasauce dazu aromatischer Curcuma – Basmati – Reis*

*Gnocchi mit gebratenen Schrimps
in feiner Tomaten-Sauce garniert mit Cocktailtomaten*

*Linguine mit bunt gemischten Meeresfrüchten
an leichter Prosecco-Sahne-Sauce, dazu Parmesan-Späne*

Salate

Großer gemischter Salat

*mit Gurkenstreifen, Tomaten, Rettichstreifen, Parmesan-Spänen, Hausdressing
mit gebratenen Hähnchenstreifen
mit vier Garnelen vom Grill
mit Sesam-Lachs vom Grill*

Genuss Art-Salat:

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

Fisch

*Dorade gefüllt mit Rosmarin und Limette vom Grill
dazu mediterrane Oliven, Peperoni, Mini-Kartoffeln
und Cocktailtomaten aus dem Ofen*

*Norwegisches Lachsfilet mit Wasabikruste
auf buntem Gemüse und Mini-Kartoffel aus dem Wok*

Fleisch

*Hähnchenbrust vom Grill,
dazu Mini-Kartoffel und Lauch in cremiger Kokos-Curry-Sauce*

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

*Kalbsleber von Grill
auf Süßkartoffel – Kartoffel – Stampf und Zwiebel-Rotwein-Sauce
garniert mit Apfelstückchen*

*Minutensteak von Kalbshälfte vom Grill (ca. 220 gr.)
dazu buntes Gemüse und Mini-Kartoffeln aus dem Wok
an kräftiger Portweinjus*

*Chiemgauer Rinderfilet von der Ferse vom Grill (ca. 220gr.)
auf buntem Gemüse und Mini-Kartoffeln aus dem Wok
dazu kräftige Ripasso Valpolicella - Reduktion*

Dessert

*Pistazien-Crème Brûlée
garniert mit Früchten und Beeren*

Erdbeer-Tiramisu im Glas, garniert mit frischen Früchten und Beeren

*Schokotörtchen von Zartbitterschokolade
dazu Vanilleeis, frische Früchte und Beeren*

Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Rosinen und gerösteten Mandeln