

## Speisekarte

### Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat  
mit Chicoree, Parmesan-Spänen, Hausdressing

Bruschette

(geröstetes Weißbrot mit einem Duett von Tomatenwürfeln und geschmorter Roter Beete

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

Rote Beete-Avocado-Salat mariniert mit Creme Fraiche  
dazu Birnenstückchen und Chili – Honig – Hähnchenspieß

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

Duett von Oktopus und Garnele  
auf mariniertem Mango-Gurken-Salat und Chili - Mayonnaise

### Suppen

Kirschtomaten-Suppe mit Brotroutons

Ko-Ka-In-Suppe (Kokos-Karotten-Ingwersuppe) mit feiner Milchhaube

### Nudel - und Reisgerichte

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

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

Ravioli gefüllt mit Pilzen und Ricotta  
dazu Babytomaten, Parmesan-Späne und Rucola,  
geschwenkt in kaltgepresstem Olivenöl

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

Pappardelle mit gebratenen Hähnchenstreifen  
und buntem Gemüse in cremiger Kokos-Curry-Sauce

Pappardelle mit Lachsfilet-Würfeln  
in Mascarpone-Limetten-Sauce und geschmorten Cherrytomaten

## Salate

Großer gemischter Salat  
mit Gurkenstreifen, Tomaten, Rettichstreifen, Parmesan-Spänen, Hausdressing  
mit gebratenen Hähnchenstreifen  
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

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

Dorade gefüllt mit Limette und Rosmarin vom Grill  
auf winterlichem Wurzelgemüse aus dem Ofen

Duett von Oktopus und zwei Garnelen vom Grill  
auf Rote Beete-Parmesan-Risotto

## Fleisch

Maishähnchenbrust vom Grill  
auf Rote Beete-Parmesan-Risotto

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

Ochsenbäckchen mit Wurzelgemüse in Rotwein geschmort  
auf Süßkartoffel – Kartoffel - Stampf und Rote Beete – Meerrettich

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

Chiemgauer Rinderfilet von der Färse vom Grill (ca. 220gr.)  
auf winterlichem Wurzelgemüse und Mini-Kartoffel aus dem Ofen  
dazu kräftige Ripasso Valpolicella - Reduktion

## Dessert

Bratapfel – Tiramisu  
garniert mit Früchten und Beeren

Schokotörtchen von Zartbitterschokolade  
dazu Vanilleeis, frische Früchte und Beeren

Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Rosinen und gerösteten Mandeln

Liebe Gäste,  
bitte sprechen sie uns an, falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben!