

Speisekarte

Vorspeisen

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

*Bruschette
(geröstetes Weißbrot mit marinierten Tomatenwürfeln)*

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

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

*Buratta
auf mariniertem Tomaten-Carpaccio und Bärlauchpesto*

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

Suppen

Kirschtomaten-Suppe mit Brotcroustons

Kartoffel-Bärlauchcremesuppe 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 Bärlauch 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*

*Penne mit gebratenen Hähnchenstreifen
in cremiger Bärlauch-Prosecco-Sauce*

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

Salate

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

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 Curry-Lauch-Kartoffeln*

*Zanderfilet im Speckmantel vom Grill
auf Bärlauch-Parmesan-Risotto*

Fleisch

*Maishähnchenbrust vom Grill
auf Curry-Lauch-Kartoffeln*

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

*Lammhüfte vom Grill
auf Bärlauch-Parmesan-Risotto, an Ramazzotti-Rotwein-Reduktion*

*Rinderfilet (ca. 220gr.) vom Grill
dazu Bratkartoffeln, Speck und geschmorte Zwiebeln
an kräftiger Rotwein – Cassissee - Reduktion*

Dessert

*Pistazien - Creme Brulee
garniert mit Früchten und Beeren*

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

Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Rosinen und gerösteten Mandeln