

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*

*Gemischte Antipasti
Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons,
Oliven, Kapern, Feta*

*Cantaloupe Melonen Salat,
mit fruchtig mariniertem Rucola, Cherrytomaten, Gurkenstreifen
dazu zwei Garnelen vom Grill*

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

Suppen

Kirschtomatensuppe mit Brotroutons

KoKaIn-Suppe (Kokos-Karotten-Ingwer-Suppe) feiner Milchhaube

Nudel - und Reisgerichte

*Pappardelle geschwenkt in Olivenöl
dazu Ratataouillegemüse, Rucolapesto und Parmesan-Späne*

*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 Spargel und Ricotta
dazu Babytomaten, Parmesan-Späne und Rucola,
geschwenkt in kaltgepresstem Olivenöl*

*Hähnchenstreifen und buntes Gemüse asiatische Art
in Kokos-Sojasauce dazu würziger Curcuma – Basmati – Reis*

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

Caesar Salad

*mit mediterranem Hähnchen, Cherrytomaten, Brotroutons, Parmesan-Späne
und Caesar-Dressing*

Rucola-Tomaten-Salat

mit feinen Streifen vom Flanksteak und Parmesan-Späne

Fisch

*Norwegisches Lachsfilet mit Wasabikruste
auf buntem Gemüse aus dem Wok*

Zanderfilet im Speckmantel vom Grill

auf Curry-Lauch-Kartoffeln

Fleisch

Mediterrane Hähnchenbrust vom Grill

gefüllt mit Oliven und Kapern auf Ratataouillegemüse

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*

Rib-Eye-Steak (ca. 250 gr.) vom Chiemgauer Rind

dazu Kartoffelgratin und Grüne Pfeffer-Rahm-Sauce

Dessert

Pistazien - Crème brûlée

garniert mit Früchten und Beeren

Schokotörtchen von Zartbitterschokolade

dazu Vanilleeis, frische Früchte und Beeren

Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Rosinen und gerösteten Mandeln

Liebe Gäste,

bitte sprächen sie uns an falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben!