

Speisekarte ab Oktober 2024

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
mit Apfelstückchen und Rucola mariniert mit Crème fraîche
dazu in Chili und Honig marinierter Hähnchenspieß*

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

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

*Duett von Garnele und Babycalamari vom Grill
auf lauwarmen Hokkaido- Limetten- Salat und Chili-Mayonaise*

Suppen

Hokkaido-Ingwer-Cremesuppe mit feiner Milchhaube und Kürbiskernöl

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 Kürbis 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 Cocos-Curry-Sauce*

*Gnocchi mit gebratenen Shrimps
in feiner Tomaten-Sahne-Sauce garniert mit Rucola und Parmesan-Späne*

Salate

Großer gemischter Salat

*mit Gurkenstreifen, Tomaten, Rettichstreifen, Parmesan-Spänen,
mit gebratenen Hähnchenstreifen*

mit gebratenen Austernpilzen, Brotwürfeln, Speck und Fetakäse

Genuss Art-Salat

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

Caesar Salad

*mit gebratenen Hähnchenstreifen, Cherrytomaten, Brotroutons, Parmesan-Späne
und Caesar-Dressing*

Fisch

Norwegisches Lachsfilet mit Wasabikruste

auf Champagner-Kürbis-Risotto und Hokkaido-Sahne-Schaum

Dorade vom Grill

dazu mediterrane Ofenkartoffeln, Oliven, Kappern, Chili, Cherrytomaten und Limette

Fleisch

Hähnchenbrust vom Grill

dazu Champagner-Kürbis-Risotto und Hokkaido-Sahne-Schaum

Kalbstafelspitz

dazu Bouillon-Kartoffelwürfel, Wurzelgemüse und Rote Beete-Meerrettich

Schweinefiletmedaillons in frischen Kräutern gebraten

*dazu Bratkartoffeln, Speck und geschmorte Austernpilze
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*

Chiemgauer Rinderfilet (ca. 220 gr.) vom Grill

dazu Kartoffelgratin, Brokkoli und kräftige Ripasso Valpolicella-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 sprechen Sie uns bezüglich Allergien oder Unverträglichkeiten an!