

Speisekarte

Vorspeisen

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

Bruschette

*(Duett von marinierten Tomatenwürfeln und Avocado-Frischkäse -Creme
auf geröstetem Weißbrot dazu Rucola-Mandel-Pesto)*

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

Rote Beete-Avocado-Salat

*mit Apfelstückchen und Rucola mariniert mit Creme Fraiche
dazu in Chili und Honig marinierter Hähnchenspieß*

Gemischte Antipasti

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

Carpaccio vom Chiemgauer Rinderfilet

dazu Rucola, gebratene Austernpilze und Parmesan-Späne

Suppen

Kirschtomatensuppe mit Brotroutons und Rucola-Mandel-Pesto

Kokos-Karotten-Ingwersuppe mit feiner Milchhaube

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 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

Gnocchi in Rucola-Mandel-Pesto

*dazu ein Duett von Babycalamari und zwei Garnelen vom Grill
und Parmesan-Späne*

Linguine mit bunt gemischten Meeresfrüchten

in feiner Prosecco-Sahne-Sauce dazu Parmesan-Späne

Salate

Großer gemischter Salat

*mit Gurkenstreifen, Tomaten, Rettichstreifen, Parmesan-Spänen, Hausdressing, Brotkorb
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, Hausdressing und Brotkorb*

Fisch

Norwegisches Lachsfilet mit Wasabikruste

auf buntem Gemüse aus dem Wok

Duett von Wolfsbarsch und Calamari vom Grill

auf Rote Beete-Champagner-Risotto und Rote Beete-Sahne-Schaum

Duett von Lachsforellenfilet und zwei Garnelen vom Grill

auf Rote Beete-Champagner-Risotto und Rote Beete-Sahne-Schaum

Fleisch

Hähnchenbrust vom Grill

auf Rote Beete-Champagner-Risotto und Rucola-Mandel-Pesto

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

Französische Barbarie Entenbrust

dazu Kartoffelgratin, Pak Choi und Ramazzotti-Sternanis-Sauce

Chiemgauer Rinderfilet (ca. 220 gr.) vom Grill

dazu Kartoffelgratin, Pak Choi 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!