

## **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 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 Austernpilze und Parmesan-Späne*

### **Suppen**

*Kirschtomatensuppe mit Brotroutons und Rucola-Mandel-Pesto*

*Bärlauch-Kartoffelcremesuppe mit feiner Milchhaube*

### **Nudel - und Reisgerichte**

*Makkaroni mit Ratatouille-Gemüse dazu 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 Bärlauch 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*

*Duett von Baby Calamari und zwei Garnelen vom Grill  
auf Gnocchi in Bärlauch-Mandel-Pesto und Parmesan-Spänen*

*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 gebratenem Sesam-Lachs am Spieß*

*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*

## **Fleisch**

*Hähnchenbrust vom Grill  
auf Rote Beete-Champagner-Risotto und Bärlauch-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*

*Lammhüfte rosa gebraten  
auf Ratatouille-Gemüse und Kartoffelecken aus dem Ofen  
an Cassis-Rotwein-Reduktion*

*Chiemgauer Entrecote (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!*