

Speisekarte

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat

mit Chicorée, Parmesan-Spänen, Hausdressing

Bruschette (Duett von marinierten Tomatenwürfeln und Avocadowürfeln an 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, Gurke, Tomate und Rucola mariniert mit Crème fraîche dazu in Chili und Honig marinierter Hähnchenspieß

Buratta

auf mariniertem Tomaten-Carpaccio, Bärlauch-Mandel-Pesto und Rucolabeet

Gemischte Antipasti

Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons, Oliven, Kapern, Feta

Duett von Oktopus und Calamari-Ringen

auf Mango-Gurken-Salat und Rucola, dazu Chili-Mayonnaise

Carpaccio vom Chiemgauer Rinderfilet

dazu Rucola, gebratene Champignons und Parmesan-Spänen

Suppen

Bärlauch-Kartoffelcremesuppe mit feiner Milchhaube

Nudel - und Reisgerichte

Ravioli gefüllt mit getrockneten Tomaten und Frischkäse

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

Ravioli mit aromatischer Ricotta-Trüffel-Füllung

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

Rigatoni mit Buratta

in cremiger Tomaten-Sahne-Sauce, dazu Cherrytomaten und Bärlauch-Mandel-Pesto

Hähnchenstreifen und buntes Gemüse asiatische Art

in Kokos-Sojasauce dazu würziger Curcuma – Basmati – Reis

(vegan möglich)

Gnocchi mit gebratenen Hähnchenstreifen

in cremiger Tomaten-Sahne-Sauce
dazu Cherrytomaten und Bärlauch-Mandel-Pesto

(vegetarisch möglich)

Linguine mit bunt gemischten Meeresfrüchten

in feiner Prosecco-Sahne-Sauce dazu Parmesan-Späne

Triologie von Oktopus, Calamari-Ringen und Garnele

auf Rote Beete-Champagner-Risotto und Parmesan

Salate

Großer gemischter Salat

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

- + gebratene Hähnchenstreifen
- + Ziegenkäsemedaillons mit Honig-Karamell-Kruste
- + gebratene Entrecotestreifen

Genuss Art-Salat

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

Fisch

Wolfsbarschfilet vom Grill

auf Curry-Lauch-Kartoffeln

Norwegisches Lachsfilet mit Wasabikruste

auf buntem Gemüse aus dem Wok

Fleisch

Hähnchenbrust in Paprika gewälzt vom Grill

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

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

Flanksteak rosa gebraten und tranchiert

auf mariniertem Rucola-Tomaten-Salat, Tomaten-Mandel-Pesto und Parmesan-Spänen

Lammhüfte rosa gebraten

auf Champagner-Rote Beete-Risotto und Ramazzotti-Rotwein-Reduktion

Chiemgauer Entrecote (ca. 300 gr.) vom Grill

dazu Grillgemüse, Kartoffelgratin 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