

## Speisekarte

### Vorspeisen

**Kleiner gemischter Salat** 8,90 €  
mit Chicorée, Parmesan-Spänen, Hausdressing

**Bruschette** 10,90 €  
Duett von marinierten Tomatenwürfeln und Avocadowürfeln an Frischkäse-Creme auf geröstetem Weißbrot dazu Rucola-Mandel-Pesto

**Ziegenkäsemedaillons mit Honig-Karamell-Kruste** 14,90 €  
auf mariniertem Rucola-Tomaten-Salat

**Burrata** 14,90 €  
auf mariniertem Tomaten-Carpaccio, Rucola-Mandel-Pesto und Rucolabeet

**Gemischte Antipasti** für 1 Person 17,90 €  
Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons, Oliven, Kapern,  
Peperoni, getrocknete Tomaten und Feta für 2 Personen 26,90 €

**Vitello Tonnato** 18,90 €  
garniert mit Kapern, Kirschtomaten und Rucola

**Duett von Oktopus und Calamari-Ringen** 19,90 €  
auf Mango-Gurken-Salat und Rucola, dazu Chili-Mayonnaise

**Carpaccio vom Chiemgauer Rinderfilet** 19,90 €  
dazu Rucola, gebratene Champignons und Parmesan-Spänen

### Suppen

**Kokos-Karotten-Ingwersuppe mit feiner Milchhaube** 8,90 €

### Nudel - und Reisgerichte

**Ravioli gefüllt mit getrockneten Tomaten und Frischkäse** 18,90 €  
dazu Babytomaten, Parmesan-Späne und Rucola, geschwenkt in kaltgepresstem Olivenöl

**Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta** 18,90 €  
dazu Babytomaten, Spargelwürfel, Parmesan-Späne und Rucola, geschwenkt in kaltgepresstem Olivenöl

**Rigatoni mit Burrata** 18,90 €  
in cremiger Tomaten-Sahne-Sauce, dazu Cherrytomaten und Rucola-Mandel-Pesto

**Gnocchi mit Spinat und gerösteten Walnüssen** 19,90 €  
in cremiger Gorgonzola-Prosecco-Sauce

**Hähnchenstreifen und buntes Gemüse asiatische Art** 20,90 €  
in Kokos-Sojasauce dazu würziger Curcuma – Basmati – Reis (vegan) 18,90 €

**Pappardelle mit gebratenen Hähnchenstreifen und buntem Gemüse** 20,90 €  
in würziger Kokos-Curry-Sauce (vegetarisch) 18,90 €

**Linguine mit bunt gemischten Meeresfrüchten** 20,90 €  
in feiner Prosecco-Sahne-Sauce dazu Parmesan-Späne

## Salate

|   |         |
|---|---------|
| <b>Großer gemischter Salat</b>  | 14,90 € |
| <i>mit Gurkenstreifen, Tomaten, Rettichstreifen, Parmesan-Spänen, Hausdressing, Brotkorb</i>  |         |
| + gebratene Hähnchenstreifen  | 6,00 €  |
| + Ziegenkäsemedaillons mit Honig-Karamell-Kruste  | 6,00 €  |
| + gebratene Brotwürfeln, Speck und Feta   | 5,00 €  |
| <br>  |         |
| <b>Genuss Art-Salat</b>   | 19,90 € |
| <i>gemischter Salat, Tomatenwürfel, Gurkenstreifen, weißer Rettich, Rote Beete-Würfel, Avocado, geröstete Cashewkerne, Fetakäse, Minzblätter, Hausdressing und Brotkorb</i> |         |

**Extras** Brotkorb 2,50 € Parmesan-Späne 1,50 €

## Fisch

|  |         |
|--|---------|
| <b>Trilogie von Oktopus, Calamari-Ringen und Garnele</b>                               | 28,90 € |
| <i>auf Parmesan-Champagner-Risotto</i>   |         |
| <br>   |         |
| <b>Dorade vom Grill auf mediterrane Art</b>  | 29,90 € |
| <i>mit getrockneten Tomaten, Oliven und Peperoni, dazu Kartoffelecken aus dem Ofen</i> |         |
| <br>   |         |
| <b>Norwegisches Lachsfilet mit Wasabikruste</b>  | 29,90 € |
| <i>auf buntem Gemüse aus dem Wok</i>   |         |

## Fleisch

|   |         |
|---|---------|
| <b>Hähnchenbrust in Paprika gewälzt vom Grill</b>   | 23,90 € |
| <i>auf Parmesan-Champagner-Risotto und Rucola-Mandel-Pesto</i>                                      |         |
| <br>  |         |
| <b>Ochsenbäckchen mit Wurzelgemüse in Rotwein geschmort</b>   | 24,90 € |
| <i>auf Süßkartoffel – Kartoffel - Stampf und Rote-Beete-Meerrettich</i>                             |         |
| <br>  |         |
| <b>Kalbsleber vom Grill</b>   | 25,90 € |
| <i>auf Süßkartoffel – Kartoffel – Stampf und Zwiebel-Rotwein-Sauce, garniert mit Apfelstückchen</i> |         |
| <br>  |         |
| <b>Flanksteak, rosa gebraten und tranchiert</b>   | 26,90 € |
| <i>auf mariniertem Rucola-Tomaten-Salat, Tomaten-Mandel-Pesto und Parmesan-Spänen</i>               |         |
| <br>  |         |
| <b>Barbarie-Entenbrust, rosa gebraten</b>   | 28,90 € |
| <i>auf Parmesan-Champagner-Risotto an Cassis-Rotwein-Sauce</i>                                      |         |
| <br>  |         |
| <b>Lammhüfte, rosa gebraten</b>   | 32,90 € |
| <i>dazu Grillgemüse, Kartoffelgratin und Ramazzotti-Rotwein-Reduktion</i>                           |         |
| <br>  |         |
| <b>Chiemgauer Entrecote ca. 300 g vom Grill</b>   | 36,90 € |
| <i>dazu Grillgemüse, Kartoffelgratin und kräftige Ripasso-Valpolicella-Sauce</i>                    |         |

## Dessert

|  |         |
|--|---------|
| <b>Pistazien-Crème-brûlée</b>                                      | 9,90 €  |
| <i>garniert mit Früchten und Beeren</i>                            |         |
| <br>   |         |
| <b>Schokotörtchen von Zartbitterschokolade</b>                     | 10,90 € |
| <i>dazu Vanilleeis, frische Früchte und Beeren</i>                 |         |
| <br>   |         |
| <b>Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Rosinen und gerösteten Mandeln</b> | 15,90 € |

*Liebe Gäste,  
bitte sprechen Sie uns bezüglich Allergien oder Unverträglichkeiten an!  
Für Umbestellungen der Speisen berechnen wir einen Aufpreis **ab 2,00 €**.*