

Speisekarte

Vorspeisen

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

Bruschette 11,90 €
Duett von marinierten Tomatenwürfeln und Avocadowürfeln an Frischkäse-Creme auf geröstetem Weißbrot, dazu Rucola-Mandel-Pesto

Ziegenkäsemedaillons mit Honig-Karamell-Kruste 15,90 €
auf mariniertem Rucola-Tomaten-Salat

Burrata 15,90 €
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 27,90 €

Rote-Bete-Avocado-Salat 15,90 €
mit Apfelstückchen und Rucola, mariniert mit Creme Fraiche dazu in Chili und Honig marinierter Hähnchenspieß

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-Späne

Suppen

Hokkaido-Ingwer-Cremesuppe mit feiner Milchhaube und Kürbiskernen 8,90 €

Nudel - und Reisgerichte

Ravioli gefüllt mit getrockneten Tomaten und Frischkäse 19,90 €
dazu Babytomaten, Parmesan-Späne und Rucola, geschwenkt in kaltgepresstem Olivenöl

Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta 19,90 €
dazu Babytomaten, Spargelwürfel, Parmesan-Späne und Rucola, geschwenkt in kaltgepresstem Olivenöl

Champagner-Kürbis-Risotto 21,90 €
mit gebratenen Pfifferlingen und Parmesan-Späne

Gnocchi mit gebratenen Shrimps 21,90 €
in cremiger Tomaten-Sahnesauce garniert mit Cherrytomaten, Rucola und Parmesan-Späne

Hähnchenstreifen und buntes Gemüse asiatische Art 21,90 €
in Kokos-Sojasauce, dazu würziger Kurkuma – Basmati – Reis (vegan) 19,90 €

Pappardelle mit gebratenen Hähnchenstreifen und Pfifferlingen 21,90 €
in cremiger Prosecco-Sahnesauce (vegetarisch) 19,90 €

Linguine mit bunt gemischten Meeresfrüchten 21,90 €
in feiner Prosecco-Sahnesauce dazu Parmesan-Späne

Salate

Großer gemischter Salat	15,90 €
mit Gurkenstreifen, Tomaten, Rettichstreifen, Parmesan-Späne, Hausdressing, Brotkorb	
+ gebratene Hähnchenstreifen	6,00 €
+ Ziegenkäsemedaillons mit Honig-Karamell-Kruste	6,00 €
+ gebratene Pfifferlingen und Champignons	7,00 €

Genuss Art-Salat	20,90 €
gemischter Salat, Tomatenwürfel, Gurkenstreifen, weißer Rettich, Rote Bete-Würfel, Avocado, geröstete Cashewkerne, Fetakäse, Minzblätter, Hausdressing und Brotkorb	

Fisch

Trilogie von Oktopus, Calamariringen und Garnele	30,90 €
auf Champagner- Kürbis-Risotto dazu Parmesan-Späne	

Lachsforellenfilet vom Grill	30,90 €
auf Kartoffelecken und in Chili und Honig marinierte Kürbiswürfel aus dem Ofen	

Norwegisches Lachsfilet mit Wasabikruste	29,90 €
auf buntem Gemüse aus dem Wok	

Fleisch

Hähnchenbrust in Paprika gewälzt vom Grill	24,90 €
auf Champagner-Kürbis-Risotto und Rucola-Mandel-Pesto	

Ochsenbäckchen mit Wurzelgemüse in Rotwein geschmort	24,90 €
auf Süßkartoffel – Kartoffel - Stampf und Rote Bete – Meerrettich	

Kalbsleber vom Grill	26,90 €
auf Süßkartoffel – Kartoffel – Stampf und Zwiebel-Rotweinsauce, garniert mit Apfelstückchen	

Flanksteak rosa gebraten und tranchiert	26,90 €
auf mariniertem Rucola-Tomaten-Salat, Tomaten-Mandel-Pesto und Parmesan-Späne	

Barbarie Entenbrust rosa gebraten	29,90 €
auf Champagner-Kürbis-Risotto an Cassis-Rotweinsauce	

Lammhüfte rosa gebraten	32,90 €
dazu Grillgemüse, Kartoffelgratin und Ramazzotti-Rotwein-Reduktion	

Chiemgauer Entrecôte (ca. 300 g) vom Grill	36,90 €
dazu Grillgemüse, Kartoffelgratin und kräftige Ripasso Valpolicella-Sauce	

Dessert

Pistazien - Crème brûlée	9,90 €
garniert mit Früchten und Beeren	

Schokotörtchen aus Zartbitterschokolade	10,90 €
dazu Vanilleeis, frische Früchte und Beeren	

Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Rosinen und gerösteten Mandeln	15,90 €
--	---------