Speisekarte

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat 8,90 €
mit Chicoree, 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

Gemischte Antipasti für 1 Person 17,90 €
Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons, Oliven, Kapern, für 2 Personen 27,90 €
Peperoni, getrocknete Tomaten und Feta

Rote Beete-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 20,90 €
auf Mango-Gurken-Salat und Rucola, dazu Chili-Mayonnaise

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

Suppen

Steinpilz-Cremesuppe mit feiner Milchhaube und Brotcroutons 8,90 €

Tomatensuppe mit Mandel-Rucola-Pesto (vegan) 7,90 €

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 Steinpilzen und Ricotta 19,90 €
dazu Babytomaten, Parmesan-Späne und Rucola, geschwenkt in kaltgepresstem Olivenöl

Champagner-Kürbis-Risotto 21,90 €
mit gebratenen Champignons und Parmesan-Spänen

Gnocchi mit drei gebratenen Garnelen 21,90 €
in cremiger Tomaten-Sahne-Sauce garniert mit Cherrytomaten, Rucola und Parmesan-Spänen

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

Pappardelle mit gebratenen Hähnchenstreifen und buntem Gemüse 21,90 €
in cremiger Kokosmilch-Corry-Sauce (vegetarisch) 19,90 €

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

Salate

Großer gemischter Salat — *15,90 €*
mit Gurkenstreifen, Tomaten, Rettichstreifen, Karottenstreifen, Parmesan-Spänen, Hausdressing, Brotkorb

+ gebratene Hähnchenstreifen — *6,00 €*
+ Ziegenkäsemedaillons mit Honig-Karamell-Kruste — *6,00 €*

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

Extras

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

Fisch

Triologie von Oktopus, Calamari-Ringen und Garnele — *30,90 €*
auf Champagner- Kürbis-Risotto dazu Parmesan-Spänen

Norwegisches Lachsfilet mit Wasabikruste vom Grill — *29,90 €*
auf buntem Gemüse aus dem Wok

Winterkabeljau vom Grill — *31,90 €*
auf Curry-Lauch-Kartoffeln

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 Beete – Meerrettich

Kalbsleber vom Grill — *26,90 €*
auf Süßkartoffel – Kartoffel – Stampf und Zwiebel-Rotwein-Sauce, garniert mit Apfelstückchen

Ibericokrone vom Grill — *29,90 €*
auf Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln
dazu französische Weinbrand-Rahm-Sauce und Champignons

Barbarie Entenbrust rosa gebraten — *29,90 €*
auf Champagner-Kürbis-Risotto an Cassissee-Rotwein-Sauce

Hirschrücken rosa gebraten — *33,90 €*
auf blanchiertem Rosenkohl, Speck, Kartoffelgratin und Ramazzotti-Rotwein-Reduktion

Chiemgauer Entrecote (ca. 300 gr.) vom Grill — *36,90 €*
dazu Grillgemüse, Kartoffelgratin und kräftige Ripasso Valpolicella-Sauce

Dessert

Lemon Passet-Lasagne mit Mandeln und Honig — *8,90 €*
garniert mit Früchten und Beeren

Pistazien - Creme Brulee — *9,90 €*
garniert mit Früchten und Beeren

Schokotörtchen von Zartbitterschokolade — *10,90 €*
dazu Vanilleeis, frische Früchte und Beeren

Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Rosinen und gerösteten Mandeln — *15,90 €*