



VORSPEISEN

FELDSALAT MIT GRATINIERTEM BIO-ZIEGENCAMEMBERT

RAPSÖLVINAIGRETTE / PESTO / GERÖSTETE KERNDER'L
12,9

MATJES VOM STARNBERGER SEE HAUSFRAUENART MAL ANDERS

12,9

PIMIENTOS DE PADRON

MIT PARMESAN ÜBERBACKEN / PIMENT D'ESPELETTE
FLEUR DE SEL
8,9

GEKRÄUTERTES CARPACCIO VOM LIMOUSIN RIND

PARMESANSPÄNE / SALATBOUQUET
16,9

BEEF TATAR VOM LIMOUSIN RINDERFILET

KAPERNAPFEL / GERÖSTETES MALZBROT / GARTENKRESSE
100g – 14,9

GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN

GESCHMORTER KÜRBIS / PINIENKERNE
14,9

CAPRESE

BÜFFELMOZZARELLA / PANZANELLA / OLIVEN
12,9

VORSPEISEN-ARRANGEMENT

für ca. 3 Personen

GEBRATENE TIEFSEEGARNELEN
GRATINIERTER BIO-ZIEGENCAMEMBERT
CAPRESE
29

GROSSES VORSPEISEN-ARRANGEMENT

für ca. 4 Personen

GEBRATENE TIEFSEEGARNELEN
GRATINIERTER BIO-ZIEGENCAMEMBERT
CAPRESE / BEEF TATAR
PIMIENTOS DE PADRON / ROASTBEEF
49

SALATE

GARTENSALAT

TOMATE / GURKE / SPROSSEN
GERÖSTETE KERNDER'L
RAPSÖLVINAIGRETTE
KLEIN 4,9
GROSS 10,9

CAESAR'S SALAT

TOMATE / PARMESANSPÄNE
CRÔUTONS
12,9

+GARNELEN +5,9
+FILETSTREIFEN +6,9
+BÜFFELMOZZARELLA +4,9

SUPPEN

TAFELSPITZBOUILLON

MIT PFANNKUCHENSTREIFEN
4,9

KÜRBISSCHAUMSUPPE

KERNÖL / KARAMELLISIERTE KERNE
6,9

VEGETARISCH

TAGLIATELLE MIT WALDPILZEN

16,9

RAHMSPINAT MIT BIO-SPIEGELEI UND BRATKARTOFFELN

14,9

DEGUSTATIONSMENÜ ZUM TEILEN

VORSPEISEN-ARRANGEMENT

CAPRESE / GEBRATENE TIEFSEEGARNELEN
GRATINIERTER BIO-ZIEGENCAMEMBERT

SEEZUNGE¹

IM GANZEN – FÜR ZWEI FILETIERT

oder

CHATEAUBRIAND VOM BAYRISCHEN LIMOUSIN RINDERFILET²

450g – FÜR ZWEI AM TISCH MIT WHISKEY UND KRÄUTERN FLAMBIERT UND TRANCHIERT

KLEINER KAISERSCHMARRN

MARILLENRÖSTER / APFELMUS

Beilagen und Saucen können optional gewählt werden.

37 €¹ / 52 €² pro Person

VON DER WEIDE UND AUS DEM SEE

ROASTBEEF

POMMERY-SENF / BRATKARTOFFELN
SALATBOUQUET / REMOULADE
16,9

WIENER SCHNITZEL

VOM KALBSRÜCKEN

BRATKARTOFFELN / KALTGERÜHRTE
PREISELBEEREN / SARDELLE / KAPERN
24,9

GESCHMORTE KALBSBACKER'L

KARTOFFEL-SELLERIE-PÜREE
GESCHMORTE URKAROTTEN
21,9

BAYRISCHE ENTE

KARTOFFELKNÖDEL / APFEL-BLAUKRAUT
ORANGEN-GLACE
24,9

BOUILLABAISSE

VOM STARNBERGER SEE

FEINE FISCHFILETS
TIEFSEEGARNELEN
OLIVENKARTOFFELPÜREE
BOUILLABAISSE SCHAUM
SAUCE ROUILLE
25,9

FISCH-SPEZIALITÄTEN

RENKE

FILET / STARNBERGER SEE
17,9

SEESAIBLING

FILET / REGIONALE ZUCHT
19,9

SEEZUNGE

IM GANZEN / ATLANTIK
39

LOUP DE MER

FILET / ATLANTIK
19,9

FLEISCH-SPEZIALITÄTEN

RINDERFILET VOM

BLACK ANGUS

180g – 29
250g – 39

CHATEAUBRIAND VOM

BAYRISCHEN LIMOUSIN RINDERFILET

für 2 Personen

AM TISCH MIT WHISKEY UND KRÄUTERN
FLAMBIERT UND TRANCHIERT

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 40 MINUTEN

450g – 69

Beilagen und Saucen können optional gewählt werden.

BEILAGEN

SÜSSKARTOFFELFRIES

5,9

RAHMSPINAT

5,9

PIMIENTOS

DE PADRON

8,9

BEILAGENSALAT

4,9

KARTOFFELGRATIN

5,9

MEDITERRANES

GEMÜSE

4,9

BRATKARTOFFELN

4,9

KÜRBIS-PINIENKERN-

GEMÜSE

5,9

POMMES FRITES

ROSMARIN FLEUR DE SEL

4,9

KARTOFFELPÜREE

4,9

SAUCEN

BARBECUE

2,9

DEMI-GLACE

3,9

GREMOLATA

2,9

POMMERY-

MAYONNAISE

2,9

CAFÉ DE PARIS

BUTTER

2,9

DESSERTS

KAISERSCHMARRN À LA MIDGARDHAUS

MARILLENRÖSTER / APFELMUS
14,9

APFELSTRUDEL

HAUSGEMACHTE VANILLESAUCE
6,9

CRÈME BRÛLÉE

6,9

BLECHKUCHEN

À LA FRITZ HÄRING

5,9

SPEISEEIS KÖNIG LUDWIG GLACE ROYALE

CRÈME VANILLE / ERLESENE HIMBEERE
DOU DE CHOCOLAT / EXQUISITE MANGO / INTENSIVE KIRSCH
JE KUGEL 2,5

MI-CUIT AU CHOCOLAT

HALBFLÜSSIGER SCHOKOLADENKUCHEN
PORTWEINBIRNE / BIRNENSORBET
10,9

SORBET SPRIZZ

ZITRONENSORBET / WAHLWEISE MIT PROSECCO
ODER VODKA AUFGEZOSEN
8,9

DESSERT-ARRANGEMENT

KAISERSCHMARRN / APFELSTRUDEL / EISVARIATION / CRÈME BRÛLÉE
29