



SPEISEN

VORSPEISEN

**GRATINIERTER
BIO-ZIEGENCAMEMBERT
MIT FELDSALAT**
Balsamicodressing / Pesto
Geröstete Kernd'l
16,9

**GEBRATENE
TIEFSEEGARNELN**
Gremolata / Knoblauch-
baguette / Tomaten-Chutney
18,9

PIMIENTOS DE PADRON
- mit Parmesan überbacken -
Piment d'Espelette
Fleur de Sel
9,9

ROASTBEEF
(kalt serviert)
Pommery-Senf
Bratkartoffeln
Salatbouquet / Remoulade
21,9

**WIENER SCHNITZEL
VOM KALBSRÜCKEN**
Bratkartoffeln
Kaltgerührte Preiselbeeren
Sardelle / Kapern
28,9

**BOUILLABAISSE
VOM STARNBERGER SEE**
Feine Fischfilets / Tiefseegarnelen
Olivenkartoffelpüree / Bouillabaisse-
Schaum / Sauce Rouille
32,9

CAPRESE
Büffelmozzarella / Panzanella
Oliven
15,9

**BEEF „CIPRIANI“
CARPACCIO VOM
BLACK ANGUS**
Parmesanspäne / Kräuterma-
yonnaise / Knusprige Kapern
Wildkräuter
18,9

**BEEF TATAR VOM
BLACK ANGUS
RINDERFILET**
Kapernapfel / Geröstetes
Malzbrot / Gartenkresse
100G – 17,9

**GESCHMORTE
KALBSBACKERL**
Kartoffel-Sellerie-Püree
Geschmorte Urkarotten
28,9

LAMMKOTELETTES
Bohnencassoulet
Schmorzwiebeln
Rosmarinkartoffeln
32,9

**PORTION
BAYERISCHE ENTE**
Apfelblaukraut / Glace
Kartoffelknödel
28,9

SEMMELEKNÖDEL CARPACCIO
Marinierte Waldpilze
18,9

FIN DE CLAIRE NR. 1 AUSTERN
- Ein Klassiker aus Frankreich -
Austernbrot / Charlottenvinaigrette
Stück – 5,9

VORSPEISEN – ARRANGEMENTS

**GROSSES
VORSPEISEN- ARRANGEMENT**
für ca. 4 Personen
Gebratene Tiefseegarnelen Gratinierter
Bio-Ziegencamembert Roastbeef /
Caprese / Beef Tatar Pimientos de
Padron / Brezenknödel-carpaccio /
marinierte Pilze
69

VORSPEISEN- ARRANGEMENT
für 2-3 Personen
Gebratene Tiefseegarnelen / Gratinierter
Bio-Ziegencamembert / Caprese
39

SUPPEN

TAFELSPITZBOUILLON
mit Pfannkuchenstreifen
6,9

KÜRBISCHAUMSUPPE
geröstete Kernd'l / Kürbiskernöl
8,9

VEGETARISCH

**TAGLIATELLE MIT
WALDPILZEN**
24,9

GESCHMOLZENE TOMATE
- vegan -
Zucchini / Koriander / Pilze
24,9

**TAGLIATELLE MIT FRISCHEM
SCHWARZEN TRÜFFEL**
Trüffelschaum
24,9

SALATE

GARTENSALAT
Tomate / Gurke / Sprossen
Geröstete Kernd'l / Balsamicodressing
Klein 8,9
Groß 12,9

CAESAR'S SALAT
Tomate / Parmesanspäne Crôutons
15,9
+ Büffelmozzarella +5,9
+ Garnelen +8,9
+ Filetstreifen +8,9

VON DER WEIDE UND AUS DEM SEE

FISCH-SPEZIALITÄTEN

RENKE
Filet / Starnberger See
19,9

SEEZUNGE
Im Ganzen / Atlantik
49

SEESAIBLING
Filet / Regionale Zucht
22,9

LOUP DE MER
Filet / Atlantik
23,9

FLEISCH-SPEZIALITÄTEN

RINDERFILET VOM BLACK ANGUS
200g – 36 / 300g – 49

**CHATEAUBRIAND VOM
BLACK ANGUS RINDERFILET**
für 2 Personen

am Tisch mit Whiskey und Kräutern
flambiert und tranchiert

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
450g – 79

Beilagen und Saucen können optional gewählt werden.

BEILAGEN & SAUCEN

SÜSSKARTOFFELFRIES
7,9

BRATKARTOFFELN
5,9

**MEDITERRANES
GEMÜSE**
5,9

BEILAGENSALAT
8,9

POMMES FRITES
Rosmarin / Fleur de Sel
5,9

RAHMSPINAT
6,9

KARTOFFELPÜREE
5,9

**PIMIENTOS
DE PADRON**
9,9

**GETRÜFFELTES
KARTOFFELPÜREE**
8,9

BARBECUE
2,9

DEMI-GLACE
3,9

POMMERYMAYONNAISE
2,9

GREMOLATA
2,9

BÉARNAISE
3,9

**CAFÉ DE PARIS
BUTTER**
2,9

**SAUCE
ROUILLE**
2,9

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Alle Preise sind Inklusivpreise und in Euro.