



Vorspeisen & Suppen

CARPACCIO VOM RIND knusprige Kapern alter Aceto Parmesan Späne 20,9	GEBRATENE TIEFSEEGARNELN Gremolata Knoblauch- baguette Tomaten-Chutney 21,9	PIMIENTOS DE PADRON - mit Parmesan überbacken - Oliven Fleur de Sel 10,9
TAFELSPITZBOUILLON mit Pfannkuchenstreifen 8,9	CAPRESE Büffelmozzarella Panzanella Oliven 18,9	BEEF TATAR VOM BLACK ANGUS RINDERFILET Navetten Romanatomaten Schalottenringe Malzbrot 21,9
GRATINIERTER BIO-ZIEGENCAMEMBERT MIT FELDSALAT Balsamicodressing Pesto Geröstete Kernd'l 18,9	CAPPUCCINO VOM PFIFFERLING 10,9	BREZENKNÖDEL CARPACCIO Schnittlauchvinaigrette Pfefferlinge 20,9
	SPARGELBRATLING hausgemachte Matjes von der Starnberger See Renke Kräutercreme 27,9	

FIN DE CLAIRE NR. 1 AUSTERN
- Ein Klassiker aus Frankreich -
Charlottenvinaigrette | Austernbrot
Stück - 6,9

Vorspeisen - Arrangements

GROSSES VORSPEISEN- ARRANGEMENT für ca. 4 Personen Gratinierter Bio-Ziegencamembert Roastbeef Caprese Beef Tatar Brezenknödel-Carpaccio Gebratene Tiefseegarnelen Pimientos de Padron 79	VORSPEISEN- ARRANGEMENT für 2-3 Personen Gebratene Tiefseegarnelen Gratinierter Bio-Ziegencamembert Caprese 44
--	--

Fisch-Spezialitäten

RENKE Filet Starnberger See 24,9	SEEZUNGE Im Ganzen Atlantik 59,9	LOUP DE MER Filet Atlantik 28,9	SAIBLING Filet Bayern 26,9
---	---	--	---

Fleisch-Spezialitäten

RINDERFILET VOM BLACK ANGUS 200g - 39,9 300g - 59,9
CHATEAUBRIAND VOM BLACK ANGUS RINDERFILET für 2 Personen am Tisch mit Whiskey und Kräutern flambiert und tranchiert Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten 450g - 79 + 1 2 HUMMER 39

Beilagen und Saucen können optional gewählt werden.

BEILAGEN & SAUCEN

SÜSSKARTOFFELFRIES 8,9	BRATKARTOFFELN 6,9	MEDITERRANES GEMÜSE 6,9			
BEILAGENSALAT 9,9	PIMIENTOS DE PADRON 10,9	RAHMSPINAT 7,9			
KARTOFFELPÜREE 6,9	POMMES FRITES ROSMARIN FLEUR DE SEL 6,9	GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE 9,9			
GREMOLATA 3,9	POMMERY MAYONNAISE 3,9	SAUCE ROUILLE 3,9	DEMI GLACE 4,9	CAFÉ DE PARIS BUTTER 3,9	BÉARNAISE 4,9

Von der Weide & aus dem See

ROASTBEEF (kalt serviert) Bratkartoffeln Salatbouquet Pommery-Senf Remoulade 24,9	WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN Bratkartoffeln Kaltgerührte Preiselbeeren Sardelle Kapern 33,9	LAMMKOTELETTES Bohnencassoulet Schmorzwiebeln Rosmarinkartoffeln 38,9
GESCHMORTE KALBSBACKERL Kartoffel-Sellerie-Püree Geschmorte Urkarotten 34,9	BOUILLABAISSE VOM STARNBERGER SEE Feine Fischfilets Tiefseegarnelen Sauce Rouille Olivenkartoffelpüree Bouillabaisse-Schaum 38,9	

Vegetarisch

TAGLIATELLE MIT FRISCHEM SCHWARZEN TRÜFFEL Trüffelschaum 27,9	TAGLIATELLE MIT FRISCHEM PFIFFERLINGEN 28,9
GETRÜFFELTES BIO-EI Rahmspinat getrüffeltes Kartoffelpüree Nussbutterhollandaise schwarzer Trüffel 27,9	CEVICHE VOM KOHLRABI - vegan - Orange Taggiasche Romanatome Getrocknete Mango Piri Piri Chili Koriander 16,9 23,9

Salate

GARTENSALAT Tomate Gurke Sprossen Geröstete Kernd'l Balsamicodressing Klein 9,9 Groß 14,9	CAESAR'S SALAT Tomate Parmesanspäne Croutons 17,9 + Büffelmozzarella +6,9 + Garnelen +9,9 + Filetstreifen +9,9
--	--

DIE PFIFFERLINGS-SAISON IST ERÖFFNET!

**CAPPUCCINO VOM
PFIFFERLING**
10,9

**TAGLIATELLE MIT FRISCHEM
PFIFFERLINGEN**
28,9

RISOTTO MIT PFIFFERLINGEN
Gebratene Jakobsmuscheln
Geschmolzene Kirschtomaten
32,9

SAUTIERTE PFIFFERLINGE
als Beilage
16,9

PFIFFERLINGE À LA CRÈME
Spinatknödel | Parmesanbutter
28,9