

MEERESFRÜCHTE

VORSPEISEN

FIN DE CLAIRE

NR. 1 AUSTERN

Ein Klassiker aus Frankreich
Charlottenvinaigrette
Austernbrot
Stück – 6,9

SOFTSHELL CRAB

Tempura | Miso Mayo
Wakame
22,9

GEBRATENE

WILDFANGGARNELEN

Knoblauchbaguette
Gremolata | Tomaten-Chutney
24,9

YELLOW FIN TUNA

TATAKI

Ponzu | Koriander
Chilli
24,9

MEERESFRÜCHTE CEVICHE

Wildfanggarnelen | Jakobsmuschel | Yellow Fin Tuna
Oktopus | Leche de Tigre | Koriander | Schalotten
28,9

GEGRILLTE MEERESFRÜCHTE

Serviert mit Knoblauchbaguette und Aioli.

GEGRILLTER OKTOPUS

(ca. 150 Gramm)
34,9

RIESENGARNELEN 8/12

3 Stück
39

ARGENTINISCHE WILDFANGGARNELEN

1/2 Dutzend - 26,9 | Dutzend - 49

JACOBSMUSCHELN

1/2 Dutzend - 29,9 | Dutzend - 58

HUMMERSCHWANZ

49

VONGOLE

Weißweinsud | Koriander | Petersilie
Knoblauchbaguette
1 Pfund - 39

Gerne stellt Ihnen die Küche eine große Auswahl zum Teilen nach
Ihren Wünschen zusammen.

MEERESFRÜCHTE ETAGERE

– für zwei Personen –

Austern | Wildfanggarnelen | Riesengarnelen
Hummerschwanz | Jakobsmuscheln | Tuna Tataki
Wakame | Ceviche | Aioli | Cocktailsauce

98,- pro Person

SPEISEN

VORSPEISEN

CARPACCIO VOM RIND knusprige Kapern alter Aceto Parmesan Späne 20,9	GRATINIERTER BIO-ZIEGENCAMEMBERT MIT FELDSALAT Balsamicodressing Pesto Geröstete Kernd'l 18,9	PIMIENTOS DE PADRON - mit Parmesan überbacken - Oliven Fleur de Sel 12,9
BEEF TATAR VOM BLACK ANGUS RINDERFILET Kapernapfel Schalotten Malzbrot 21,9	CAPRESE Büffelmozzarella Panzanella Oliven 18,9	BREZENKNÖDEL CARPACCIO Schnittlauchvinaigrette Pfifferlinge 20,9

VORSPEISEN – ARRANGEMENTS

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

SUPPEN

CAPPUCCINO VOM PFIFFERLING 10,9

VEGETARISCH

TAGLIATELLE MIT FRISCHEM SCHWARZEN TRÜFFEL Trüffelschaum 28,9	TAGLIATELLE MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN 28,9
RISOTTO MIT PFIFFERLINGEN Geschmolzene Kirschtomaten Gremolata 27,9	CEVICHE VOM KOHLRABI - vegan - Orange Taggiasche Coctailtomaten Getrocknete Mango Piri Piri Chili Koriander 23,9

SALATE

GARTENSALAT Tomate Gurke Sprossen Geröstete Kernder'l Balsamicodressing Klein 9,9 Groß 14,9	CAESAR'S SALAT Tomate Parmesanspäne Crôutons 17,9 + Büffelmozzarella +6,9 + 4 Stück Wildfanggarnelen +12,9 + 2 Stück Riesengarnelen +26 + Filetstreifen +9,9
--	---

VON DER WEIDE UND AUS DEM SEE

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

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
---	---	--	---

Beilagen und Saucen können optional gewählt werden.

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

SURF & TURF

+ GANZER HUMMERSCHWANZ +49 + 2 STÜCK RIESENGARNELEN +26
--

Beilagen und Saucen können optional gewählt werden.

BEILAGEN & SAUCEN

SÜSSKARTOFFELFRIES 8,9	BRATKARTOFFELN 6,9	MEDITERRANES GEMÜSE 6,9
BEILAGENSALAT 9,9	POMMES FRITES ROSMARIN FLEUR DE SEL 6,9	RAHMSPINAT 7,9
KARTOFFELPÜREE 6,9	PIMIENTOS DE PADRON 10,9	GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE 9,9
GREMOLATA 3,9	DEMI-GLACE 4,9	POMMERY MAYONNAISE 3,9
COCKTAILSAUCE 3,9	BÉARNAISE 4,9	AIOLI 3,9

DEGUSTATIONSMENÜ ZUM TEILEN

VORSPEISEN–ARRANGEMENT Gebratene Wildfanggarnelen Gratinierter Bio–Ziegencamembert Caprese
--

SEEZUNGE Im Ganzen – für Zwei filetiert

oder

CHATEAUBRIAND VOM BLACK ANGUS RINDERFILET 450g – für Zwei am Tisch mit Whiskey & Kräutern flambiert & tranchiert

KAISERSCHMARRN Marrilenröster Apfelmus
--

Beim Degustationsmenü sind zwei
Beilagen und zwei Saucen enthalten.
(Pfifferlinge als Beilage Aufpreis + 7)

79,- pro Person

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Alle Preise sind Inklusivpreise und in Euro.

GETRÄNKE

APERITIF

PROSECCO DRUSIAN DI VALDOBBIADENE 0,1 l – 8,9 0,75 l – 59	CHAMPAGNER 0,1 l – 13,9 CHAMPAGNER GRAND BRUT PERRIER JOUET 0,1 l – 15,9	CAMPARI ORANGE 0,2 l – 12,9 NEGRONI 0,2 l – 14,9 GIN & TONIC 0,2 l – 12,9
PROSECCO ALKOHOLFREI Manufaktur Jörg Geiger 0,1 l – 8,9 0,7 l – 59		

ERFRISCHEND SPRITZIG

0,2 l		
INGWER SPRITZ Homemade Ginger Ale Ingwer Prosecco 0,2 l – 11,9	CAMPARI E UVA Campari Quaglia Uva Fragola Verjus Castel Sablons Soda Frizzante 0,2 l – 12,9	ROSATO SPRITZ Ramazzotti Rosato Frische Beeren Prosecco Soda 0,2 l – 11,9
LILLET WILDBERRY Lillet Frische Beeren Wild Berry Tonic 0,2 l – 11,9	APEROL SPRITZ Aperol Orange Prosecco Soda 0,2 l – 11,9	CHAMPAGNER BELLINI Champagner Pfirsichmark 0,1 l – 15,9

BIER

0,5 l		
AUGUSTINER LAGER HELL 4,8	AUGUSTINER PILS 0,33 l – 4,8	AUGUSTINER DUNKEL 4,8
AUGUSTINER EDELSTOFF 4,9	AUGUSTINER WEISSBIER 4,9	KÖNIG LUDWIG ALKOHOLFREIES WEISSBIER 4,9

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ZITRONEN- LIMONADE 0,3 l – 3,9	ADELHOLZENER Still Sprudel 0,75 l – 9,9 TAFELWASSER 0,5 l – 3,9 COLA MIX 0,3 l – 3,9	SÄFTE Apfel Johannisbeere Orange Rhabarber Apfel-Mango Apfel-Holunder Maracuja Als Saftschorle: 0,4 l – 5,9 Als Saft: 0,2 l – 5,5
HOMEMADE GINGER ALE 0,3 l – 8,9		

WEINE

WEISSWEIN OFFEN 0,1 l 0,75 l	ROTWEIN OFFEN 0,1 l 0,75 l	WEINEMPFEHLUNG 0,75 l
2021 RIESLING „GRAUSCHIEFER“ Schmitges DE Mosel 6,9 39	2019 TEMPRANILLO „PROTOCOLO“ Dominio de Eguren ESP Kastillen 5,9 36	2022 GRÜNER VELTLINER „FASS 4“ Bernhard Ott AUT Wagram 59
2022 SAUVIGNON BLANC „JAKOBI“ Gross AUT Steiermark 6,9 39	2019 MONTEPULCIANO D’ABRUZZO DOC Cantina Zac. IT Abruzzen 6,9 39	2022 SANCERRE Domaine Merlin-Cheerier FR Loire 59
2022 LUGANA „ORA“ Perla del Garda IT Lombardei 6,9 39	2021 PRIMITIVO „CONTRADE“ Li Veli IT Apulien 5,9 36	2022 MIRAVAL ROSÉ Famille Perrin FR Provence 59
2022 GRÜNER VELTLINER „AM BERG“ Bernhard Ott AUT Wagram 6,9 39	2019 CUVÉE „ZEITREISE“ Eichenwald Burgenland 7,4 54	2017 SAINT ÉMILION PUY-BLANCHET Château Brun FR Bordeaux 69