

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 Waldpilzen 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

KÜRBISCRÈME SUPPE geröstete Kernder'l Kürbiskernöl 12,9
--

+ 1 STÜCK JAKOBSMUSCHEL +5

VEGETARISCH

TAGLIATELLE MIT FRISCHEM SCHWARZEN TRÜFFEL Trüffelschaum 28,9	TAGLIATELLE MIT WALDPILZEN 28,9
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	PORTION BAYERISCHE ENTE Apfel-Blaukraut Kartoffelknödel Glace 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 12,9	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 Zwetschgenröster Apfelmus
--

Beim Degustationsmenü sind zwei
Beilagen und zwei Saucen enthalten.

79,- pro Person

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

MEERESFRÜCHTE

VORSPEISEN

FIN DE CLAIRE NR. 1 AUSTERN

Ein Klassiker aus Frankreich
Charlottenvinaigrette | Austernbrot
Stück – 6,9

GEBRATENE WILDFANGGARNELEN

Knoblauchbaguette
Gremolata | Tomaten-Chutney
24,9

MEERESFRÜCHTE CEVICHE

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

SOFTSHELL CRAB

Tempura | Miso Mayo
Wakame
22,9

YELLOW FIN TUNA TATAKI

Ponzu | Koriander
Chilli
24,9

GEGRILLTE MEERESFRÜCHTE

Serviert mit Knoblauchbaguette und Aioli.

GEGRILLTER OKTOPUS

(ca. 150 Gramm)
34,9

ARGENTINISCHE WILDFANGGARNELEN

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

JACOBSMUSCHELN

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

RIESENGARNELEN 8/12

3 Stück
39

HUMMERSCHWANZ

49

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

5-GANG GOURMET MENÜ

IN KOOPERATION MIT RINDCHEN'S WEINKONTOR

Auch dieses Jahr bietet wir euch wieder das beliebte Rindchen Menü
inkl. Weinbegleitung an. Diesmal erlebt ihr eine kulinarische Hommage unserer
Küchenleitung Michael Urban und Michael Rehfeld an die Lehrzeit auf Sylt bei
Johannes King im Söl'ring Hof!

Wann:

24.Oktober bis 24 November

Preis inkl. Weinbegleitung:

84€ pro Person

Für das Menü und eine Tischreservierung fragt gerne unser Servicepersonal
oder schaut auf www.midgardhaus.de vorbei.

