

SPEISEN

VORSPEISEN & SUPPEN

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
Spargel
20,9

SPARGELCRÈME SUPPE
Bärlauchpesto
11,9

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
Bohnen-cassoulet | Schmorzwiebeln
Rosmarinkartoffeln
38,9

FISCH / FLEISCH – SPEZIALITÄTEN

Beilagen & Saucen können optional gewählt werden.

RENKE
Filet | Starnberger See
24,9

SEEZUNGE
Im Ganzen | Atlantik
59,9

RINDERFILET VOM BLACK ANGUS
200g – 39,9 / 300g – 59,9

LOUP DE MER
Filet | Atlantik
28,9

SAIBLING
Filet | Bayern
26,9

CHATEAUBRIAND VOM BLACK ANGUS RINDERFILET
für 2 Personen (Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten)
450g – 79

Am Tisch mit Whiskey & Kräutern flambiert & tranchiert.

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

MEERESFRÜCHTE SELEKTION

VORSPEISEN

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

**GEBRATENE
WILDFANGGARNELEN**
Knoblauchbaguette
Gremolata | Tomaten-Chutney
24,9

SOFTSHELL CRAB
Tempura | Miso Mayo
Wakame
22,9

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

**YELLOW FIN TUNA
TATAKI**
Ponzu | Koriander
Chilli
24,9

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

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

HUMMERSCHWANZ
49

GEGRILLTER OKTOPUS
(ca. 150 Gramm)
34,9

RIESENGARNELEN 8/12
3 Stück
39

MEERESFRÜCHTE ETAGERE
(für 2 Personen)
Austern | Wildfanggarnelen | Riesengarnelen
Hummerschwanz | Jakobsmuscheln | Tuna
Tataki | Wakame | Ceviche | Aioli | Cocktailsauce
98,- pro Person

GEGRILLTE MEERESFRÜCHTE

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

BEILAGEN & SAUCEN

SÜSSKARTOFFELFRIES
8,9

BEILAGENSALAT
9,9

KARTOFFELPÜREE
6,9

GREMOLATA
3,9

COCKTAILSAUCE
3,9

BRATKARTOFFELN
6,9

**POMMES FRITES
ROSMARIN | FLEUR DE SEL**
6,9

PIMIENTOS DE PADRON
12,9

DEMI-GLACE
4,9

BÉARNAISE
4,9

MEDITERRANES GEMÜSE
6,9

RAHMSPINAT
7,9

**GETRÜFFELTES
KARTOFFELPÜREE**
9,9

POMMERY MAYONNAISE
3,9

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.

5-GANG GOURMET MENÜ

Reise durch die Sterneküche

AMUSE BOUCHE

dazu im Glas:

Crémant de Loire Rosé Brut „Prince de Sabatier“
Veuve Amiot | Loire | Frankreich

Carpe Diem Salzburg – 2013 – Franz Fuiko

WILDFANG ROTGARNELE

Tandoori Joghurt | Vogelbeere

dazu im Glas:

2023 Rosé „Le Fat“
The Fat Bastard | Languedoc-Roussillon | Frankreich

Käfer Schänke München – 2005 – Fritz Schilling

GETRÜFFELTES SCHWARZWURZELSÜPPCHEN

Schwarzer Périgord

dazu im Glas:

2023 Colombard & Sauvignon
Domaine Guillaman | Gascogne | Frankreich

Midgardhaus Tutzing – 2025 – Michael Rehfeld

WINTER WILDFANG ZANDER VOM AMMERSEE

Rote Bete | Rosenkohl

dazu im Glas:

2023 Pinot Bianco
Elena Walch | Südtirol | Italien

Hugos Berlin – 2008 – Thomas Kammeier

FRANZÖSISCHE BARBARIE ENTENBRUST

Kürbiskraut | Pommes de Terre | Beurre Noisette

dazu im Glas:

2021 Spätburgunder
Endinger Engelsberg „Lössterrassen“
Weingut Knab | Baden | Deutschland

Söl'ring Hof Sylt – 2010 – Johannes King

TEA TIME

Früchtebrot | Schwarztee Eis | Cookie | Berberitzen

dazu im Glas:

2023 Spätlese
Tschida | Burgenland | Österreich

Preis pro Person inkl. Weinbegleitung:

84,-

In Kooperation mit:

RINDCHEN'S
WEINKONTOR