



Vorspeisen

CARPACCIO VOM RIND knusprige Kapern alter Aceto Parmesan Späne 20,9	CAPRESE Büffelmozzarella Panzanella Oliven 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	GRATINIERTER BIO-ZIEGENCAMEMBERT MIT FELDSALAT Balsamicodressing Pesto Geröstete Kernd'l 18,9	BREZENKNÖDEL CARPACCIO Schnittlauchvinaigrette Spargel 20,9

Suppen

SPARGELCRÈME-SUPPE

Bärlauchpesto
11,9

+ 1 STÜCK JAKOBSMUSCHEL +5

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
---	---

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

SURF & TURF

+ GANZER HUMMERSCHWANZ +49

+ 2 STÜCK RIESENGARNELEN +26

Beilagen und Saucen können optional gewählt werden.

BEILAGEN & SAUCEN

SÜSSKARTOFFELFRIES		BRATKARTOFFELN		MEDITERRANES GEMÜSE	
8,9		6,9		6,9	
BEILAGENSALAT		PIMIENTOS DE PADRON		RAHMSPINAT	
9,9		12,9		7,9	
KARTOFFELPÜREE		POMMES FRITES		GETRÜFFELTES	
6,9		ROSMARIN FLEUR DE SEL		KARTOFFELPÜREE	
		6,9		9,9	
GREMOLATA	POMMERY	AIOLI	DEMI	COCKTAIL	BÉARNAISE
3,9	MAYONNAISE	3,9	GLACE	SAUCE	4,9
	3,9		4,9	3,9	

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

**BOUILLABASSE
VOM STARNBERGER SEE**
Feine Fischfilets | Wildfanggarnelen
Olivenkartoffelpüree
Bouillabaisse-Schaum | Aioli
38,9

Vegetarisch

TAGLIATELLE MIT FRISCHEM SCHWARZEN TRÜFFEL

Trüffelschaum
28,9

TAGLIATELLE MIT WALDPILZEN

28,9

CEVICHE VOM KOHLRABI

- vegan -
Orange | Taggiasche | Coctailtomate
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

UNSERE NEUEN MEERESFRÜCHTE–KREATIONEN!

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

HUMMERSCHWANZ
49

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

YELLOW FIN TUNA TATAKI
Ponzu | Koriander
Chilli
24,9

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

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

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

SOFTSHELL CRAB
Tempura | Miso Mayo
Wakame
22,9