



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 Pfefferlinge 20,9

Suppen

**CAPPUCCINO
VOM PFIFFERLING**
10,9

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
---	---

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 8,9	BRATKARTOFFELN 6,9	MEDITERRANES GEMÜSE 6,9
BEILAGENSALAT 9,9	PIMIENTOS DE PADRON 12,9	RAHMSPINAT 7,9
KARTOFFELPÜREE 6,9	POMMES FRITES Rosmarin / Fleur de Sel 6,9	GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE 9,9
SAUTIERTE PFIFFERLINGE 16,9		
GREMOLATA 3,9	POMMERY MAYONNAISE 3,9	AIOLI 3,9
	DEMI GLACE 4,9	COCKTAIL SAUCE 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	BOUILLABASSE VOM STARNBERGER SEE Feine Fischfilets Wildfanggarnelen Olivenkartoffelpüree Bouillabaisse-Schaum Aioli 38,9	

Vegetarisch

TAGLIATELLE MIT FRISCHEM SCHWARZEN TRÜFFEL Trüffelschaum 28,9	TAGLIATELLE MIT PFIFFERLINGEN 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