

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 Pfifferlinge 20,9
		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
--	---

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 Bohncassoulet 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.

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	RIESENGARNELEN 8/12 3 Stück 39
JACOBSMUSCHELN 1/2 Dutzend - 29,9 Dutzend - 58	MEERESFRÜCHTE ETAGERE (für 2 Personen) Austern Wildfanggarnelen Riesengarnelen Hummerschwanz Jakobsmuscheln Tuna Tataki Wakame Ceviche Aioli Cocktailsauce
HUMMERSCHWANZ 49	
GEGRILLTER OKTOPUS (ca. 150 Gramm) 34,9	98,- pro Person

GEGRILLTE MEERESFRÜCHTE

VEGETARISCH

TAGLIATELLE MIT FRISCHEM SCHWARZEN TRÜFFEL Trüffelschaum 28,9	TAGLIATELLE MIT PFIFFERLINGEN 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	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
SAUTIERTE PFIFFERLINGE 16,9		
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
Marillenröster | 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.