

SPEISEN

VORSPEISEN & SUPPEN

CARPACCIO VOM RIND knusprige Kapern alter Aceto Parmesan Späne 20,9	GRATINIERTER BIO-ZIEGENCAMEMBERT MIT FELDSALAT Balsamicodressing Pesto Geröstete Kerndl' 18,9	PIMIENTOS DE PADRON - mit Parmesan überbacken - Oliven Fleur de Sel 12,9
BEEF TATAR VOM BLACK ANGUS RINDERFILET Kaperapfel Schalotten Malzbrot 21,9	CAPRESE Büffelmozzarella Panzanella Oliven 18,9	BREZENKNÖDEL CARPACCIO Schnittlauchvinaigrette Waldpilze 20,9
FIN DE CLAIRE NR. 1 AUSTERN Ein Klassiker aus Frankreich Charlottenvinaigrette Austernbrot Stück – 6,9	KÜRBISCRÉME SUPPE geröstete Kernder'l Kürbiskernöl 12,9	GEBRATENE WILDFANGGARNELEN Knoblauchbaguette Gremolata Tomaten-Chutney 24,9

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 36,9	LAMMKOTELETTES Bohnencassoulet Schmorzwiebeln Rosmarinkartoffeln 38,9

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

RENKE Filet Starnberger See Im Ganzen Atlantik 26,9	SEEZUNGE Filet Starnberger See Im Ganzen Atlantik 59,9	RINDERFILET VOM BLACK ANGUS 200g – 39,9 / 300g – 59,9
--	---	---

LOUP DE MER Filet Atlantik 29,9	SAIBLING Filet Bayern 27,9
--	---

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

Am Tisch mit Whiskey & Kräutern
flambiert & tranchiert.

VEGETARISCH

TAGLIATELLE MIT FRISCHEM SCHWARZEN TRÜFFEL Trüffelschaum 28,9	CEVICHE VOM KOHLRABI (VEGAN) Orange Taggiasche Cocktailtomaten Koriander Getrocknete Mango Piri Piri Chili 23,9	TAGLIATELLE MIT WALDPILZEN 28,9
--	--	---

SALATE

GARTENSALAT Tomate Gurke Sprossen Geröstete Kernder'l Balsamicodressing Klein 9,9 Groß 14,9	CAESAR'S SALAT Tomate Parmesanspäne Croutons 17,9 + Büffelmozzarella +6,9 + 4 Stück Wildfanggarnelen +12,9 + Filetstreifen +9,9
--	---

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

KAIERSCHMARRN
Zwetschgenröster | Apfelmus

CHATEAUBRIAND VOM BLACK ANGUS RINDERFILET
450g – für Zwei am Tisch mit Whiskey & Kräutern
flambiert & tranchiert

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.