

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 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 WILDFANGGARNELN Knoblauchbaguette Gremolata Tomaten-Chutney 24,9

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
---	---

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 Crôutons 17,9 + Büffelmozzarella +6,9 + 4 Stück Wildfanggarnelen +12,9 + Filetstreifen +9,9
--	---

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 Olivensalatpüree Bouillabaisse-Schaum Aioli 38,9
GESCHMORTE KALBSBACKERL Kartoffel-Sellerie-Püree Geschmorte Urkarotten 34,9	PORTION BAYERISCHE ENTE Apfel-Blaukraut Kartoffelknödel Glace 36,9	LAMMKOTELETES Bohnencassoulet Schmorzwiebeln Rosmarinkartoffeln 38,9

FISCH / FLEISCH – SPEZIALITÄTEN

Beilagen & Saucen können optional gewählt werden.

RENKE Filet Starnberger See 26,9	SEEZUNGE 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.

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

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
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.