

Speisekarte

Pfifferlingssüppchen mit Portweinschaum
€ 7,90

Tafelspitzbouillon mit Leberspätzle
€ 7,50

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan, dazu Baguette
€ 14,50

Tapas Variation

Pimientos, Manchego-Käse, gefüllte Datteln,
Aioli und Mojo, dazu Kanarische Kartoffeln
€ 16,50

Flammkuchen

Classic mit Speck, Zwiebel und Käse
€ 10,00

Parma mit Speck, Zwiebel, Serrano Schinken und Rucola
€ 13,00

Lakeside mit Lachs, Zuckerschoten, roten Zwiebeln, Cherrytomaten
€ 15,00

Schliersee Bowl

Baby Leaf Salat, Karotten, Couscous, Gurken, Radieschen, Rettich,
Avocado, Mango, Paprika, karamellisierte Walnüsse und Sesam
€ 12,00

Zusätzlich dazu:

<i>Hähnchenbruststreifen</i>	€5,00
<i>Pulled Pork</i>	€6,00
<i>Gebratenes Lachsfilet</i>	€9,00
<i>5 Gebratene Riesengarnelen</i>	€18,00

Portion frischer Pfifferlinge
in Rahmsauce mit Semmelknödel und Beilagensalat
€ 17,50

Zusätzlich dazu:

Schnitzel Wiener Art	€ 8,00
Gebratenes Thunfischfilet	€ 18,00

Überbackener Ziegenkäse
mit Ratatouille und Drillingskartoffeln
€ 15,50

Geschmorte Kalbsbäckchen
auf Selleriepüree und geschmälzten Schalotten
€ 19,90

Wiener Schnitzel
mit Bratkartoffeln und Beilagensalat
€ 23,50

Gebratenes Zanderfilet
auf Bärlauch-Risotto und grünem Spargel
€ 23,50

Thunfischsteak
im Sesammantel mit Pak Choi und Basmatireis
€ 26,50

Frozen Joghurt
mit marinierten Erdbeeren und Minze
€ 11,00

Lemon Posset
mit Waldbeeren und Vanilleeis
€ 10,50