

Speisekarte

Vorspeisen

Kürbissüppchen

mit Kernöl und Serrano-Chip^{1,7,9}
€ 7,50

Klare Tomatenconsommé

mit Griesnocken und Basilikumöl⁹
€ 7,50

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Trüffelöl, Rucola und Parmesan^{1,3}
€ 14,50

Thunfisch-Sashimi im Sesammantel

mit fermentiertem Ingwer,
frittiertem Gemüse und Glasnudelsalat^{1,6,11}
€ 18,50

Tapas Variation

Pimientos, Manchego-Käse, Chorizo, Serrano-Schinken,
Aioli und Mojo, dazu Kanarische Kartoffeln⁷
€ 16,50

+Champignons € 4,00

+Gebackener Ziegenkäse⁷ € 6,00

+Riesengarnelen 3 Stück¹⁴ € 12,00

+Riesengarnelen 5 Stück¹⁴ € 18,00

Hauptgänge

Geschmorte Kalbsbäckchen
auf Selleriepüree und Schalotten ^{1,9,10}
€ 19,90

Wildgulasch „Großmutter Art“
mit Speck, Zwiebeln, Champignons,
dazu Birnen gefüllt mit Preiselbeeren und Butterspätzle ^{1,3,7,10}
€ 19,80

Wiener Schnitzel
mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat ^{1,3,10}
€ 24,50

Filet Wellington auf dem heißen Stein
Portweinjus, dazu ein Gemüsebeet und Kartoffelgratin ^{1,3}
€ 36,00

Gebratenes Zanderfilet
in der Kartoffelkruste mit einer Thymiansauce
dazu glasierter Kürbis und lila Kartoffeln ^{1,4,7}
€ 24,50

Thunfischsteak
rosa gebraten mit Sambalschaum an Gemüsebeet und Jasminreis ^{1,4}
€ 26,50

Gebratene Riesengarnelen
mit hausgemachter Zitronenbutter, dazu Pak Choi und Jasminreis ^{1,4,7}
€ 26,50

Bunter Gemüseteller
mit Couscous, dazu pochiertes Ei und eine Kräuter-Käsesauce ^{1,3,7}
€ 18,80

Bunte Tagliarini
mit dreierlei Pilzen in Rahmsauce und geräuchertem Tofu ^{1,3,7}
€ 19,50

Schliersee Bowl

Blattsalat, Couscous, Gurke, Karotten, Paprika, Radieschen, Rettich, Avocado,
Mango, Sesam & Walnüsse ^{1,6,11}
€ 12,00

Dressing:

Orange-Ingwer / Honig-Senf / Vinaigrette

Toppings:

- + Hähnchenbruststreifen € 5,00
- + Gegrilltes Lachssteak ^{1,4} € 12,00
- + Gezupftes Schweinefleisch € 6,00
- + Gegrillte Riesengarnelen 3 Stück ¹⁴ € 12,00
- + Gegrillte Riesengarnelen 5 Stück ¹⁴ € 18,00

Dessert

Dreierlei vom Mousse

Erdbeere, weiße und dunkle Schokolade
auf Himbeercoulis und Caramel-Nusstaler ^{3,7}
€ 11,50

Frittiertes Mango-Melonen Eis im Biscuitmantel

Kokos Panna Cotta und frischen Früchten ^{3,7}
€ 12,00

Schokoladenküchlein

Walnuss-Eis mit Apfel-Calvados-Sauce ^{3,7,11}
€ 11,50