

Fine Dining Karte

Mittwoch-Freitag ab 18 Uhr

Samstag & Sonntag 12-14 / 18-21:30 Uhr

Tagesempfehlungen

Beilagensalat gemischt,

Blattsalate, Kirschtomate, Gurke, Radieser`l

side salad mixed, Lettuce, cherry tomato, cucumber, radishes

5,9

Marktfrische Blattsalate

Balsamico-Hongivinaigrette, Kirschtomate, Salatgurke, Radieser`l

Market-fresh lettuce Balsamic honey vinaigrette, cherry tomato, cucumber, radishes

9,8

Home made Frühlingsrolle

Sweet Chilisauce, Yakitorispieß, gebackene Garnele im Pankomantel,

verschiedene asiatische Salate

Home made spring roll Sweet chilli sauce, yakitori skewer,

baked shrimp in panko coating, various Asian salad

17,9

Knuspriges Backhend`l

warmer Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone

Crispy fried chicken, warm potato-cucumber salad, cranberries, lemon

23,9

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken

Salzkartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone

Wiener schnitzel made from saddle of veal,

Boiled potatoes, cranberries, lemon

30,9

Speisekarte

*Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.*

Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832)

Liebe Gäste,

Nachhaltigkeit wird in unserem Unternehmen groß geschrieben

Wir beziehen unsere Produkte hauptsächlich von regionalen Erzeugern.

Eier von freilaufenden Hühnern und Geflügel vom Brandlhof aus Garching

Käse vom Tölzer Kasladen, Fleisch von der Steakschmiede aus Kreuth

Fische aus der Tegernseer Fischzucht, Früchte, Gemüse, Salate von der Firma Wunderlich in Gmund

Unsere Biere vom Brauhaus Tegernsee, Edelbrände aus der Destilliere Lantenhammer,

Zahlungsmöglichkeiten

Als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren wir eine EC Karte

Kreditkarten nehmen wir ab einem Umsatz von 300 € entgegen

Chef Menü

Gebackene Hühnchen-Gyozas

Wakame-Algen, eingelegter Ingwer, Lotuswurzel, asiatische Senfmayonnaise *17
Baked Chicken Gyozas, Wakame Seaweed, Pickled Ginger, Lotus Root, Asian Mustard Mayonnaise

Steinbuttfilet gedünstet

gebratener weißer Stangenspargel, Morcheln, beurre blanc *24 / *44
Steamed turbot fillet, Fried white asparagus, morels, beurre blanc

Stubenküken im Ofen gebraten mit Honig lackiert

gelbe Paprika, Dauphinekartoffeln, Balsamicojus *30,9
Dieses Gericht benötigt 30 Minuten Zubereitungszeit
Poussin roasted in the oven painted with honey, yellow peppers, dauphine potatoes, balsamic vinegar,
This dish takes 30 minutes to prepare

Tarte au Mousse au Chocolat

Mangosorbet, Gewürzkirschen *14
Chocolate mousse tart, Mango sorbet, spiced cherries

*** Kennzeichnungen gelten als a la Carte Preise**

* Labels are considered a la carte prices

Menüpreis

p.P.

79

Vorspeisen warm & kalt / Appetizers warm & cold

Leicht karamellisierte Ziegenkäse,
Spargelsalat, Pinienkerne, Erdbeeren **16,9**
Slightly caramelized goat cheese, Asparagus salad, pine nuts, strawberries

Bastkörbchen **19,9**
mit gedämpften und gebackenen Dim Sum und Wan Tan, Yakitorispieß
verschiedene asiatische Salate, leichte Chilisauce
raffia basket with steamed and baked dim sum and wonton, yakitori skewer Various Asian salads, light chili sauce

Knusprig gebratenes Kalbsbries **24,9**
lauwarmer Spargelsalat, eingelegte Morcheln, Zupfsalate
Crispy fried sweetbreads, lukewarm asparagus salad, pickled morels, plucked salads

Vitello Tonato **19,9**
Kalbsrückenscheiben rosa gegart, Thunfischsauce, Kapernapfel
gebackene Kalbsbäckchenpraline im Katafimantel
Vitello Tonato, Veal slices cooked pink, tuna sauce, caper apple, Baked veal cheek praline in katafi coating

Angemachtes Tatar vom Prime Beef Rücken ca 100 g **24**
mit Eigelb, Gewürzgurken, Schalotten, Sardellen, Kapern
hausgemachte Fritten, körnige Senfcreme
Dressed prime beef back tartar approx. 100 g, with egg yolk, gherkins, shallots, anchovies, capers,
homemade fries, grainy mustard cream

Suppe/Soup

Spargelcremesuppe **9,5**
weiße Spargeleinlage, Spargelcrostini
Cream of asparagus soup, white asparagus insert, asparagus crostini

Spargel / Vegetarisch

Asparagus / Vegetarian

Portion Stangenspargel ca 250 g

Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder geklärte Butter **24,9**
Portion of spear asparagus approx. 250 g, Parsley potatoes, hollandaise sauce or clarified butter

Wahlweise mit / Optionally with

Parmaschinken /Parma ham **30,9**

gekochtem Schinken / **30,9**

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken / Wiener schnitzel from saddle of veal **34,9**

Fisch & Fleisch

Thailändisches gelbes Curry, knackiges Gemüse, Basmatireis **19,9**
Thai yellow curry, crunchy vegetables, basmati rice

Auf Wunsch mit gegrillter Hähnchenbrust **27,9**
On request with grilled chicken breast

3 gegrillten Black Tiger Riesengarnelen **32,9**
3 grilled black tiger king prawns

Zwiebelrostbraten vom Prime Beef Rücken
mit Nadelbohnen und Speck-Zwiebel-Bratkartoffeln, Grandjus **34,9**
Onion roast from prime beef back with needle beans and bacon and onion fried potatoes, Grandjus

Dessert`s

Kugel Sorbet oder Rahmeis nach Tagesangebot Scoop of sorbet or ice cream according to the daily offer	4,9
mit Wodka aufgegossen infused with vodka	7,9

Affogato a la Caffè Vanillerahmeis mit Espresso-Aufguß Affogato a la coffee, Vanilla cream ice cream with espresso infusion	6,9

Tonka-Bohnen-Creme Brulèe Beeren, Schokoladenrahmeis Tonka bean creme brulee, Berries, Chocolate Cream Ice Cream	12

Apfel-Zimt-Crumble Erdbeersalat, Vanille-Rahmeis Apple Cinnamon Crumble, Strawberry salad, vanilla ice cream	10,9

Geflammte Mailänder Nougat-Tarte Creme Anglaise Flamed Milanese nougat tart, Cream Anglaise	8