

AUS UNSERER GUTSKÜCHE


EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS


4-Gang Überraschungsmenü inkl. Aperitif 65 EUR
Wählen Sie zwischen Fisch | Fleisch | Vegetarisch

DAVOR

Muskatkürbis-Kokos Suppe | Kurkuma Grissini  12 EUR

Gemischter Gartensalat Farm to table | Zitrus Vinaigrette   11 EUR

Schafskäse-Mousse | Paprikaconfit | Quinoa Chips  Vegetarisch 14 EUR

Geräucherte Aal * – Rote Beete Terrine | Kapuzinerkresse  19 EUR

DAZWISCHEN

Fischeintopf | Fisch aus See und Meer | Garnele ** | Gemüse | Aioli | Baguette 18 EUR
als Hauptgericht 26 EUR

*Wildfang Starnberger See | **MSC Wildfang | *** Wild aus heimischen Wäldern

 lutenfrei |  egan |  aktosefrei




HAUPTSACHE

Großer gemischter Salat Gemüse-Antipasti Balsamico-Dressing	🌱 🌱 🌱	18 EUR
mit gebratener Hähnchenbrust	🌱 🌱	24 EUR
Hausgemachte Dinkel-Kräuterkäsespätzle Röstzwiebeln Kleiner Salat	Vegetarisch	17 EUR
Hokkaido-Kürbis Curry Emmer Brätlinge Kokos-Ingwer Humus	🌱	22 EUR
Auberginen "Cordon Bleu" Oliven- Kartoffelstampf Gurkensalat	Vegetarisch	23 EUR
Gamsragout Wurzelgemüse Steinpilz-Serviettenknödel Apfel mit Preiselbeeren		26 EUR
Kalbsnackchen - Rosa gegart Erbsenpüree Amaranth Krokette Cassis Zwiebel	🌱	29 EUR
Schweinefilet im Speckmantel Gnocchi mit Edelpilzen Cherry Tomaten Mangold		27 EUR
Karpfenfilet* Bamberger Hörnla - Kartoffel Grünkohl Cashewkerne	🌱	26 EUR

*Wildfang Starnberger See | **MSC Wildfang | *** Wild aus heimischen Wäldern

🌱 lutenfrei | 🌱 eGAN | 🌱 aktosefrei

DANACH

Karamellisiertes Limetten-Verbene Parfait marinierte Birnen 	12 EUR
Schokomousse Maracuja Gel Amaranth Crumble Heißer Espresso 	9 EUR
Ziegenkäse Crème brûlée Eingelegte Feige 	11 EUR
Käsevariation für 1 Person	17 EUR
Käsevariation für 2 Personen	25 EUR

*Wildfang Starnberger See | **MSC Wildfang | *** Wild aus heimischen Wäldern

 lutenfrei |  egan |  aktosefrei