

DESSERTS

Variation von hausgemachten Sorbets

9€

Karamellierter Kaiserschmarrn
Zwetschgenröster | hausgemachtes Vanilleeis

10,50€

Ragout von Rhabarber & Erdbeere
Hafercrumble | Sauerrahmeis

9,50€

lauwarm flüssiger Schokokuchen
Rumsahne | Kaffeeis

12€

ALLERGENE UND KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE INHALTSSTOFFE

1 MIT FARBSTOF	A GLUTENHALTIGES GETREIDE
2 MIT KONSERVIERUNGSSTOFF	B KREBSTIERE
3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL	C EIER
4 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER	D FISCH
5 GESCHWEFELT	E ERDNÜSSE
6 GESCHWÄRZT	F SOJA
7 MIT PHOSPHAT	G MILCH UND MILCHERZEUGNISSE
8 MIT MILCHEIWEISS	H SCHALENFRÜCHTE
9 KOFEINHALTIG	I SELLERIE
10 CHININHALTIG	J SENF
11 MIT SÜBUNGSMITTEL	K SESAM
	L SCHWEFELDIOXID
	M LUPINEN
	N WEICHTIERE

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt. von 1%

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden..

SPEISEKARTE

gebackener Ochsenschwanz
Sauerrahm | grober Senf | eingelegte Zwiebel

12,50€

klassisch mariniertes Tatar vom Chiemgauer Weiderind
Knoblauchbaguette

Vorspeise- 16€

Hauptgang- 29€

Original Wiener Kalbsschnitzel
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone

22,90€

Kleiner Salat + 4,20€

klassische Kalbsleber - Berliner Art -
Kartoffelmousseline | Calvadosäpfel
Balsamicosauce | Röstzwiebeln

19,90€

Spargelsalat | Burrata | Rohschinken | Olivenöl

Vorspeise- 14,90€

Hauptgang- 21,90€

Rib Eye Steak vom Simmentaler Rind
Chimichurri | Trüffelritzen | Café de Paris

Pro 100g 16,90€

SPEISEKARTE

gebratenes Filet vom Saibling
Spargelragout | schwarze Bohnen | Sherryschaum

23,00€

schonend gegarter bayrischer Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise (hausgemacht)
oder Olivenöl | Grenaille Kartoffeln

19,50€

*zusätzlich

- kleines Schnitzel vom Kalb + 9€
- gebratener Saibling + 11€
- italienischer Rohschinken + 4€

gedämpfte Bergkäsknödel
Selleriecreme | Pilzragout | confierte Tomate | Salbeibutter

17€

rosa gegarter Rücken vom Iberico Schwein
Bärlauchgnocchis | karamellisierte Petersilienwurzel
Kräuterseitlinge

22,90€

Flammkuchen mit weißem und grünem Spargel
Datteln | italienischer Rohschinken

15,90€
