

Karmasee

MENÜ

Alle unsere Gerichte werden mit frischen und hiesigen Produkten zubereitet. Bitte, haben Sie dafür Verständnis, wenn die Fertigstellung mancher Gerichte etwas mehr Zeit in Anspruch nimmt. Seien Sie sich allerdings sicher, dass das Warten sich lohnen wird! Wenn Sie irgendwelche Allergien oder Ernährungsbedürfnisse haben, informieren Sie bitte Ihren Server vor der Bestellung.

All our dishes are freshly prepared with locally sourced products. Some dishes may take a little time to be prepared - but please be assured it will be worth the wait! If you have any allergies or dietary requirements, please inform your server prior to ordering.

BAR SNACKS & KARMA CLASSICS

Bar snacks & Karma Classics

FRISCHER FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“ MIT SAUERRAHM, SPECK, ZWIEBELN UND LAUCH <i>Fresh tarte flambée with sour cream, bacon, onions and leek (A1,G,L)</i>	€9,50
„CAESAR SALAT HÜHNCHEN“ MIT ROMANASALAT, KNUSPRIGEM SPECK, CROUTONS, FRISCHEM PARMESAN UND GEBRATENER HÄHNCHENBRUST <i>Caesar salad chicken with romaine leaves, crispy bacon, croutons, fresh parmesan and fried chicken breast (A1,C,F,G,L)</i>	€14,50
KARMA BURGER MIT KÄSE, TOMATE, SALAT, FRISCHEN ZWIEBELN, SENF-AJOLI UND SPECKMARMELADE POMMES FRITES <i>Karma Burger with cheese, tomato, salad, onions, mustard-aioli and bacon jam with French fries (A1,C,F,G,J,K,M)</i>	€14,50
FISH & CHIPS PANIERTES FISCHFILET MIT POMMES FRITES UND REMOULADENSAUCE <i>Breaded fish fillet with French fries and remoulade sauce (A,C,D,G,J)</i>	€15,50
HÄHNCHEN TIKKA MARSALA BASMATI REIS UND PAPADUM <i>Chicken Tikka Masala with basmati rice and poppadum (F,G,J)</i>	€16,50

VORSPEISEN

Starters

QUER DURCHS BEET 	€4,50
KLEINER BLATTSALAT, BALSAMICO VINAIGRETTE & GERÖSTETEN KERNEN	
<i>Small mixed salad with balsamic dressing & roasted seeds (J,I,H,C)</i>	
QUER DURCHS BEET 	€9,50
GROSSER BLATTSALAT, BALSAMICO VINAIGRETTE & GERÖSTETEN KERNEN	
<i>Large mixed salad with balsamic dressing & roasted seeds (J,I,H,C)</i>	
MIT... GEBRATENEN HÄHNCHENSTREIFEN	€14,50
<i>With fried chicken strips</i>	
GEBRATENEN STREIFEN VOM SCHWEIN	€16,50
<i>With fried pork strips</i>	
GEBRATENEN GARNELEN	€18,50
<i>With fried Prawns (B)</i>	
AVOCADO TARTAR 	€12,50
AN SÜSSKARTOFFELPÜREE & ZIEGENKÄSE MIT MUSIK	
<i>Avocado tartare</i>	
<i>On sweet potato puree & goat cheese with music</i>	
<i>(German specialty with vinegar, seeds & seasoning) (H,G,A,I,C,J)</i>	
LAUWARMES OCHSENSCHWANZ- CARPACCIO	€14,50
AN GEBRATENEN PILZEN, VINAIGRETTE, MEERRETTICH	
<i>Oxtail carpaccio</i>	
<i>On fried mushrooms with vinaigrette & horseradish (J,H,G,C)</i>	
RÄUCHERLACHS	€14,50
AN WASABI MARINIERTEN GURKEN	
EINGELEGTE ZWIEBELN & WARMER KRÄUTER-KARTOFFELSTAMPF	
<i>Smoked salmon</i>	
<i>On wasabi marinated cucumber,</i>	
<i>pickled onion & warm mashed herb potatoes (D,J,G,C)</i>	

SUPPEN

Soup

TOMATISIERTER BOUILLABAISSE €8,50

BROTCHIP, CHILI- MAYONNAISE & OLIVEN TAPENADE

Tomato bouillabaisse

With bread chip, chili-mayonnaise & olive tapenade (C,D,I,J,G)

SÜSSKARTOFFELCREMESUPPE €9,00

CREME FRAICHE & CHILI-GARNELE

AN SCHWARZEM PFEFFER AUS DER MÜHLE

Sweet potato cream soup

With crème fraiche & chili- prawns on black pepper from the mill (G,B)

VEGETARISCH

Vegetarian

GRAUPEN- RISOTTO ① €17,00

PETERSILIE, KAROTTEN SÜSS-SAUER & PUMPERNICKEL

Barley risotto

Parsley, sweet-sour carrots & crumbled rye bread (A,J,I,C)

GEBACKENER STRUDEL ① €18,00

VON PILZEN & KARTOFFELN

AN MEERRETTICH MIT BABY LEAF IN AHORNSIRUP

Baked strudel

With mushrooms & potato

On horseradish with baby salad leaves & maple syrup (A1,C,J,I)

HAUPTGERICHTE AUS DER REGION

Main dishes from the region

GEBRATENES SCHWEINEFILET AN SAUTIERTEN ROSENKOHLBLÄTTERN, SPECK KARTOFFELKLÖSSEN <i>Fried fillet of pork</i> <i>On sautéed Brussel sprouts leaves</i> <i>With bacon & potato dumplings (G,J,I,A1,)</i>	€18,50
WIENER SCHNITZEL VOM KALB BLATTSALAT, PREISELBEEREN & POMMES FRITES <i>Viennese „Schnitzel“ of veal</i> <i>With mixed salad, cranberries & French fries (A,C,G,J)</i>	€19,50
250G DRY AGED RINDERSTEAK VOM GRILL GEBRATENEN PILZEN, AVOCADOTARTAR ROSMARINKARTOFFELN & KRÄUTERBUTTER <i>250g dry aged beef steak</i> <i>With fried mushrooms, avocado tartar,</i> <i>rosemary potatoes & herb butter (G,J,I,)</i>	€25,50

FISCHGERICHTE

Fish dishes

FILET VOM TEGERNSEEER SAIBLING AN GRAUPEN- RISOTTO, PETERSILIE KAROTTEN SÜSS-SAUER & PUMPERNICKEL <i>Fillet of Tegernsee Char</i> <i>With barley- risotto, parsley,</i> <i>sweet- sour carrots & crumbled rye bread (D,A1,A3,C,J,I)</i>	€21,50
GEBRATENES ZANDERFILET ROTER BEETE, MEERRETTICH & KRÄUTER- KARTOFFELSTAMPF <i>Fried Pike- Perch</i> <i>With beetroot, horseradish & mashed herb potato (D,A1,A3,C,J,I)</i>	€24,50

DESSERTS

Desserts

GEBACKENER APFELSTRUDEL KANDIERTE ÄPFEL, SÜPPCHEN & VANILLEEIS <i>Baked apple strudel</i> <i>With candied apple & vanilla ice cream (A1,C,G)</i>	€9,50
LAUWARME SCHOKOLADENTARTE BEERENKOMPOTT, RUM & SCHLAGSAHNE <i>Warm chocolate tarte</i> <i>With beer compote, rum & whipped cream (A1,C,G,H)</i>	€9,50
ZIEGENKÄSEPRALINE  KÜRBISKERNEN, APRIKOSENGEL, KAROTTEN SÜSS-SAUER & PUMPERNICKEL <i>Goats cheese praline</i> <i>With pumpkin seeds, apricot gel, sweet- sour carrot & crumbled rye bread (A1,A3,G,E,J,I,C)</i>	€11,50

WIR WÜNSCHEN UNSEREN GÄSTEN EINEN SCHÖNEN
AUFENTHALT IN UNSEREM RESTAURANT UND GUTEN APPETIT!

We wish our guests a nice stay in our restaurant and "Guten Appetit"!

KINDERKARTE

Children's menu

NUDELN MIT SAUCE BOLOGNESE <i>Spaghetti with Bolognese sauce</i> (A1,C)	€5,50
KLEINES SCHNITZEL VOM SCHWEIN MIT POMMES FRITES <i>Pork escalope with French fries or salad</i> (A,C,G,J)	€6,50
KAPITÄN HOOK FISCHSTÄBCHEN MIT POMMES FRITES <i>Captain Hook fish fingers with French fries or salad</i> (A,A1,C,D,G)	€6,50
HÄHNCHEN NUGGETS MIT POMMES FRITES <i>Chicken nuggets with French fries or salad</i> (A,A1,I,J)	€6,50

GUTEN APPETIT!

Bon Appetit!

LEGENDE/BESCHREIBUNG FÜR - KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ALLERGENE

- A) Gluten haltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
A1) Weizen A2) Roggen A3) Gerste A4) Hafer
A5) Dinkel A6) Kamut A7) Emmer
A8) Einkorn A9) Grünkern
- B) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
H1) Mandeln H2) Haselnüsse H3) Walnüsse
H4) Cashewkerne
H5) Pecannüsse H6) Paranüsse H7) Pistazien
H8) Macadamianüsse
- I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L) Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l
- M) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

ALLERGIES & FOOD INTOLERANCES

- A) Cereals containing gluten and products thereof
A1) Wheat A2) Rye A3) Barley A4) Hafer
A5) Dinkel A6) Kamut A7) Emmer
A8) Einkorn A9) Spelt
- B) Crustaceans and products thereof
- C) Eggs and products thereof
- D) Fish and products thereof
- E) Peanuts and derived products
- F) Soya beans and products thereof
- G) Milk and products thereof (including lactose)
- H) Nuts and products thereof
H1) Almonds H2) Hazelnuts
H3) Walnuts H4) Cashew nuts
H5) Pecan nuts H6) Brazil nuts
H7) Pistachios H8) Macadamia nuts
- I) Celery and products thereof
- J) Mustard and products thereof
- K) Sesame seeds and products thereof
- L) Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l
- M) Lupines and products derived therefrom
- N) Molluscs and products thereof