

VORSPEISEN

BURRATA MIT TRÜFFELINFUSION	€15.00
Cremige Burrata mit Tomaten und frischem Basilikum, mit Trüffelessenz verfeinert (G)	
OSSOBUCO AGNOLOTTI	€14.00
Zarte Nudeltaschen, gefüllt mit saftigem Ossobuco-Rindfleisch, mit gerösteter Butter und frischem Oregano (A/G)	
TIRADITO VON DER DORADE	€17.00
Mit gelbem Chili und würziger Tiger-Milch (D)	
WASSERMELONEN-MELANGE TARTAR	€13.00
Wassermelonen-Tomaten-Tartar, mit wilden Sprossen (K/F)	
DOPPELT GERÄUCHERTER FISCH AUS DEM SCHLIERSEE	€17.00
Mit hausgemachten Pickles, begleitet von knusprigem Apfel und einer zarten Dill-Note (D/I)	

HAUPTGERICHTE

DELIKATESSE VON DER FORELLE	€27.00
In der Pfanne gebratene Forelle aus dem Schliersee, Kartoffeln und lila Brokkoli (D)	
SPARGEL RISOTTO	€22.00
Cremiges saisonales Spargelrisotto, getoppt mit rosa Pfeffer Crème fraîche (G)	
GEFÜLLTES SCHNITZEL	€23.00
Mit Obazda gefülltes Schnitzel vom Schwein und knusprig gebratenen Kartoffeln (A/G/C)	
ENTRECÔTE MIT CHIMICHURRI	€28.00
Saftiges ausgeruhtes Entrecôte vom Rind, mit reichhaltigem Kartoffelgratin und würziger Chimichurri-Sauce (G)	
WACHTEL SPEZIAL	€22.00
Zart eingelegte Wachtel, mit Zwiebeln und Karotten	

DESSERTS

ERDBEER-EUPHORIE	€8.00
Erdbeerinfusion mit griechischer Joghurtcreme und einem Hauch von Macha-Tee (G)	
KLASSISCHER NEW YORK CHEESECAKE	€8.00
Mit bayerischer Lavendelcrème und Wildbeeren-Gelée (G/A)	
GEGRILLTE ANANAS-FIESTA	€8.00
Gegrillte Ananas, mit Gewürzen verfeinert, Mangoschaum und einer Kugel Kokosnusseis	
CHOCOLATINA MEISTERWERK	€8.00
Schwarzer Sesam, Kardamom, Kürbiskerne, gesalzener Karamell und Chili (K/G)	

A) Gluten haltige Getreide B) Krebstiere C) Eier D) Fische E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch
H) Schalenfrüchte I) Sellerie J) Senf K) Sesamsamen
L) Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l M) Lupinen N) Weichtiere

..... Alle Preise sind in Euro und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service.