



Der Aperitif-Klassiker!

Kir Royal

Genießen Sie den Champagner Perrier Jouët Grand Brut
mit schwarzem Johannisbeerlikör

0,1l 14,--€ **oder** pur 0,1l 12,50€

Vorspeisen und Salate

€

Bunte Salate nach Ihrer Wahl von unserem Buffet	7,--
Getrüffeltes Rührei mit Schinkenspeck und geröstetem Landbrot	13,--
Gebeizter Lachs im Buchenrauch serviert mit Dill-Honig-Senfauce, Gurke und hausgebackenem Brot	14,--
Tatar vom Weiderind (100g) mit Essiggemüse, gebackenen Kapern, Fleur de Sel-Butter, geröstetem Brot und Toast	15,--
als Hauptspeise (200g)	25,--
Salat „Chiemsee“ mit zwei gebratenen Fischfilet's und gebackener Zanderpraline	19,--
Salat „Almgaudi“ mit gebackenem Ziegenkäse und Thymianhonig	19,--
Cesar Salat mit Parmesan-Senfdressing, Tomate, Gurke und Croûtons	12,--
- mit pochiertem Ei (vegetarisch)	13,50
- mit pochiertem Ei, gebackenen Hähnchenbruststreifen und Speck	19,--
- mit pochiertem Ei und drei gegrillten Garnelen	21,--

Suppen

Rinderbouillon mit Pfannkuchenstreifen
oder mit Kaspressknödel

7--

Hauptgerichte & Klassiker

€

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Zitrone und Bratkartoffeln oder mit Kartoffel-Gurkensalat	24,--
Minutensteaks von der heimischen Rinderlende mit Pfeffersoße, Speckbohnen und Herzoginkartoffeln	24,--
Gegrillte Brust vom Schwarzfederhuhn „Supreme“ mit Curry-Espuma, gerösteten Cashewkernen, Zuckerschoten, Mangoragout und pikantem Gemüse-Couscous	21,--
Bauernente mit Orangensauce, Preiselbeerkraut und Kartoffelknödel	22,--
Filet vom Charolais Rind mit Rotweinsauce, gebratenem Blumenkohl und violetter Knusperkartoffel	32,--

Fisch aus Meer & See

Filet vom Chiemsee-Zander mit Limonenschaum, gelber Bete und gebackener Reispraline	24,--
Gegrilltes Filet vom Saibling mit Krustentierschaum, Gemüseperlen und Bio-Urkorngetreide	24,--

Vegetarisch

Zwei Original chinesische Frühlingsrollen von unserem Herrn Yu dazu in Sesamöl gebratene Mie-Nudeln mit Weisskraut, Karotte, Lauch und süß-saurem Dip	16,--
---	-------

Desserts

Frisch gebackener Apfelcrumble mit Tonkabohnen-Eis (Zubereitungsdauer ca. 20 Minuten)	7,--
Geeiste Mousse au chocolate mit Mandelkirschen	7,--
Crème Brûlée vom Salzkaramell mit Himbeermark und Mangosorbet	7,--
Erdnuss-Schnitte mit Orangenfilets und Passionsfruchtsorbet	7,--
Kleiner internationaler Käseteller mit Trauben und Feigensenf	14,--