



VORSPEISEN

AVOCADO-SPINATSALAT mit Limettenvinaigrette	
	und gerösteten Mandeln – vegan 10.80
AUBERGINENMOUSSE mit Schafskäse, Oliven und Sesamgrissini	10.80
KRÄUTERSALAT und Mousse von geräucherter Starnberger See BRACHSE	14.80
RAHMSÜLZE vom ZANDER mit Meerrettichsauce	15.80
KALBSZUNGE mit Salsa verde	15.80
FÖHRER MUSCHELN im Weißwein-Kräutersud	16.80
CEVICE vom RENKENFILET mit Gemüse-Koriandersalat	21.80

KARTOFFEL-LAUCHSUPPE mit gerösteten Champignons	7.80
KREOLISCHE FISCHSUPPE mit Kumin, Kokosmilch	
	Muscheln und gebratener WILDGARNELE 15.80
	große Portion 21.80

ZWISCHENGERICHTE

gebackene ZUCCHINIBLÜTEN mit Spinat-Ricottafüllung, Kräuterdip	15.80
TAGLIATELLE al RAGÚ*	15.80
HECHTNOCKERL auf Meerrettichsauce mit Blattspinat	17.80

HAUPTSPEISEN

LINSEN KOKOS-CURRY mit Gemüse, Basmatireis und Cashews - vegan	15.80
ARTISCHOCKEN-FENCHELTARTE mit Pecorino und Oliven	17.80
KARPFENFILET in SALBEIBUTTER gebraten auf Balsamicolinsen	19.80
gebratene RENKE mit Petersilienkartoffeln und Salat	21.80
gebratenes SAIBLINGSFILET auf FENCHEL-ZITRONENRISOTTO	29.80
hausgemachte WILDBRATWÜRSTE auf Rahmwirsing mit Röstkartoffeln	19.80
SCHWEINEBRATEN mit Knödel und Blaukraut	19.80
HIRSCHGULASCH mit Spätzle, Wintergemüse und Preiselbeeren	26.80
KALBSLEBER „Berliner Art“ mit Zwiebeln, Äpfeln und Kartoffelpüree	27.80
WILDSCHWEINRÜCKEN mit Pflaumensauce, Wirsing und Kartoffelgratin	32.80

DESSERTKARTE

MOUSSE AU CHOCOLAT mit Rumtopf und mehr...