



VORSPEISEN

AVOCADO-SPINATSALAT- mit gerösteten Mandeln	10.80
AUBERGINENMOUSSE mit Schafskäse, Oliven und Sesamgrissini	10.80
KRÄUTERSALAT und Mousse von geräucherter Starnberger See BRACHSE	14.80
CEVICHE von der RENKE „leche de tigre“ auf Gemüse-Koriandersalat	19.80
SPINATCREMESUPPE mit Croutons	7.80
KREOLISCHE FISCHSUPPE mit Kreuzkümmel, Kokosmilch	
Muscheln und gegrillter WILDGARNELE	15.80
große Portion	21.80

ZWISCHENGERICHTE

TAGLIATELLE „al limone mit Zucchini und Scamorza“	15.80
KALBSRAHMBEUSCHERL mit Pfifferlingen und Semmelknödel	15.80
HECHTNOCKERL auf Blattspinat mit Meerrettichsauce	17.80

HAUPTSPEISEN

KÄSESPÄTZLE mit Allgäuer Bergkäse und Salat	16.80
RISOTTO VENERE (vom schwarzen Venusreis)	
mit Artischocken und Zitrone - vegan	18.80
gebratener GRÜNER SPARGEL mit Kartoffeln und Mandelcreme- vegan	19.80
mit CARNE SALATA vom Grill dazu	29.80
gebackenes KARPFFENFILET mit Kartoffel-Feldsalat und Remoulade	19.80
RENKENFILET in der Mandelkruste mit Brokkoli, Blumenkohl und	
Petersilienkartoffeln	21.80
gebratenes SAIBLINGFILET auf SPARGELRISOTTO	27.80
GRÖSTL mit Salat	15.80
KALBSBRIES und -NIERCHEN in Pilz-Senfauce mit Kartoffelschnee	27.80
RINDSROULADE mit Karottengemüse und Kartoffelpüree	22.80 groß
BOEUF STROGANOFF, geschnetztes RINDERFILET	27.80
mit Champignons, Zwiebeln, Cornichons und Spätzle	32.80

DESSERTKARTE

ORANGENTIRAMISU

und mehr...