



VORSPEISEN

CAPONATA (sizilianisches Auberginengemüse mit Kapern und Pinienkernen) - vegan	10.80
AUBERGINENMOUSSE mit Schafskäse, Oliven und Sesamgrissini	10.80
KRÄUTERSALAT und Mousse von geräucherter Starnberger See BRACHSE	14.80
RAHMSÜLZE vom Waller mit Meerrettichsauce und Rucola	16.80
BÜFFELMOZZARELLA mit Tomaten und Basilikum	17.80
Salat von Weißen Bohnen mit „STARNBERGER SEE-THUNFISCH“	17.80
CEVICE vom SAIBLINGSFILET auf Koriander-Gemüsesalat und Humus	19.80
KERBELRAHMSUPPE mit Croûtons	7.80
KREOLISCHE FISCHSUPPE mit Kreuzkümmel, Kokosmilch Muscheln und gegrillter WILDGARNELE	15.80
große Portion	21.80

ZWISCHENGERICHTE

TAGLIATELLE al RAGÚ	15.80
BRENNESELSPÄTZLE mit grünem Spargel und Ziegenfrischkäse	15.80
HECHTNOCKERL auf Blattspinat mit Meerrettichsauce	17.80

HAUPTSPEISEN

PARMIGIANA DI MELANZANE (Auberginen, Mozzarella, Parmesan)	18.80
RISOTTO VENERE (vom schwarzen Venusreis) mit Spargel – vegan	18.80
BAYERISCHER SPARGEL mit Kartoffeln und Mandelcreme - vegan	21.80
dazu gekochter oder roher HAUSSCHINKEN	9.80
dazu gebratenes RINDERFILETSTEAK	14.80
MATJES VOM RENKENFILET mit Gurken-Dillsauce und Kartoffeln	19.80
KARPFENFILET in Salbeibutter gebraten mit Balsamicolinsen	19.80
gebratene RENKE mit Petersilienkartoffeln und Salat	21.80
gebackenes HECHTFILET mit Kartoffel-Feldsalat und Remoulade	26.80
gebratenes SAIBLINGSFILET auf SPARGELRISOTTO	27.80
SCHWEINEBRATEN mit Knödel und Krautsalat	19.80
KALBSRAHMGULASCH mit Nussbrotknödeln und buntem Gemüse	26.80
KALBSLEBER mit Rhabarbersauce, Brokkoli und Kartoffelgratin	27.80
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA (Kalbslende, roher Schinken, Salbei)	
mit Fenchel-Zucchini-Gemüse und Kartoffelpüree	32.80

DESSERTKARTE

TOPFENMOUSSE mit Erdbeeren und mehr...