

# à la Carte

vom 01.11.-22.12.23

## Vorspeisen

### ***Mauseöhrchen***

*knackiger Feldsalat mit Kartoffel-Dressing,  
Speck und Croutons*

9 €

### ***Steak Tatar***

*klassisch angemachtes Filet vom Chiemgauer Weiderind,  
an geröstetem Weißbrot*

16 €

### ***Gänseleber***

*gebratene Label Rouge Gänseleber  
an Brioche und Quittenmarmelade*

21 €

### ***Lachs und Jakobsmuschel***

*Carpaccio vom Lachs mit gebratener Jakobsmuschel,  
Fenchelpollen und Zitronengrassud*

18 €

### ***Prunier Kaviar***

*20 Gramm Kaviar vom Sibirischen Stör  
aus der Prunier-Zucht in Frankreich,  
dazu Blinis und Sauerrahm*

38 €

### ***Hummer Samtsuppe***

*mit Hummer-Ravioli*

12 €

# Hauptgerichte

## **Rumpsteak**

*Argentinisches Rumpsteak auf Hagebutten-Pfeffer-Jus  
dazu Schwarzwurzelgemüse und Herzoginnen-Kartoffeln* 33 €

## **Zweierlei vom Rind**

*gebratenes Medaillon vom Rinderfilet an  
geschmortem Bäckchen auf Demi-Glace,  
dazu Buttermöhrrchen und Schupfnudeln* 39 €

## **Himmelsgucker**

*gebratenes Filet vom Himmelsguckerfisch auf  
Hummersauce, dazu gebratener Topinambur  
und Linguine* 29 €

## **Black Cod**

*gebratenes Filet vom Kohlefisch an Safran-Mayonnaise,  
dazu gebackene Lotuswurzel-Chips  
und Herzoginnen-Kartoffeln* 36 €

## **Camembert**

*Cru Camembert aus der Normandie  
in der Nusskruste gebacken,  
mit mariniertem Kürbis, glasierten Maronen  
und Sauce Cumberland* 24 €

**Wir servieren unsere kurzgebratenen Fleischgerichte medium und unseren Fisch glasig, sollten Sie andere Wünsche haben, teilen Sie es bitte dem Service mit.**

**Unsere Speisen enthalten teilweise Allergene und Zusatzstoffe.  
Bei Fragen dazu, sind wir gerne für Sie da.  
Die Küche ist bemüht, auf entsprechende Unverträglichkeiten einzugehen.**

