

## Vorspeisen

Hausgemachte Tafelspitzsülze  
mit mariniertem Kohlrabi

als Vorspeise 17,-

Gänseleberterrine  
mit Himbeere, Joghurt und Holunderblüte

als Vorspeise 32,-

Törtchen vom Norwegischen Wildlachs  
mit grüner Sauce und kleinem Kartoffelrösti

als Vorspeise 19,-

als Hauptgericht 24,-

Tatar vom Handkäs  
mit Aprikose und kleinem Salat

als Vorspeise 14,-

als Hauptgericht 19,-

Gegrillte Salzwassergarnelen  
auf einem weißen Bohnensalat mit Pesto und Babyspinat

als Vorspeise 25,-

als Hauptgericht 33,-

mit Kräutern & Knoblauch gebratene Froschschenkel

29,-

## Suppe

Pikante Curry-Cocos-Suppe  
mit gebratenem Gemüse

9,-

## Ohne Fisch & Fleisch

Hausgemachte Spinatknödel mit Pfifferlingen à la Crème  
als Hauptgericht 24,-

### Hauptgerichte

Filet vom Tegernseer Rind mit Saubohnen,  
gelbem Chicorée und Selleriepüree  
39,-

Gegrillter Tintenfisch auf Safranrisotto  
mit Pak Choy und weißem Tomatenschaum  
25,-

Filet vom Angel Wolfsbarsch  
mit Kartoffel-Kapern-Ragout, Brennesselpüree und Beurre Blanc  
32,-

Kaninchenrücken mit Serrano Schinken, Tomaten & Oliven  
auf Ratatouille mit cremiger Polenta  
25,-

Frischlingsrücken mit Rahmwirsing und hausgemachten Gnocchi  
31,-

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und kleinem Salat  
24,-

Maispouardenbrust  
mit Spitzkohl, Pfifferlingen und Kartoffelpüree  
26,-

Entrecôte vom deutschen Färsen Rind  
mit Bohnencassoulet und Rosmarinkartoffeln  
33,-

Hausgemachte Königsberger Klopse  
mit Karotten-Erbсен-Gemüse und Basmatireis  
22,-