



Menü 1

Crèmesuppe von Wurzelgemüse
mit Petersilien-Kalbsfleischklößchen und altem Balsamico

Schottisches Lachssteak mit Senfbutter
Schwenkartoffeln und Pinienkernblattspinat

Vanilleeis
mit Beerengrütze und Hippengebäck

€ 36.00

Menü 2

Zanderfilet auf feinem Frisée
mit Tomatenvinaigrette und Rieslingschaum

Gebratene Maispouardenbrust
mit Dörr-Morchelrahm und Kartoffel-Ruccola Mousselfine

Gebrannte Crème
mit kalifornischem Zitroneneis

€ 42.50



Menü 3

Gebratenes Kaninchenfilet und getrocknete Tomaten
auf Lattuga-Blättern an Thymianvinaigrette

Krustentierbisque mit Krebsen und Ingwerchips

Medaillon vom Weideochsen in Kartoffel-Sesamkruste
mit Gemüse-Champignon-Sauté und Rotweinjus

Mousse von weißer Schokolade
auf Orangencarpaccio mit grünem Pfeffer und Karamell

€ 59.00

Menü 4

Ruccolasalat mit Parmaschinken
an weißem Trüffelschaum und Pfeffervinaigrette

Consommé vom Tafelspitz
mit gedörrten Cherrytomaten und Kerbel

Kabeljaurückenfilet auf der Haut gebraten
mit Wurzelgemüse und Dill-Safran-Nage

Barberie Entenbrust
mit Portwein-Butter-Jus und Orangen-Mangold Orchiette

Karamellcrème
mit frischen Himbeeren und Baumkuchenbrösel

€ 68.50



Menü 5

Halber Hummer in aromatischen Gewürzen
gegart mit Apfel-Lauchsalat und Champagnerschaum

Getrüffelte Kartoffel-Lauch-Suppe mit Thymian

Kir Royal auf geeister Passionsfrucht

Rosa gebratene Kalbsrückentranche
mit Waldpilzfrikassee und Brätlingen in Ruccolapesto

Blaubeer Crème Brûlée
mit kalifornischem Zitroneneis

€ 82.00



Menü 6

Gebeizter Sushilachs
mit Flusskrebsbrandade und Gartenkresse

Strauchtomatencrème
mit Basilikumschaum und Parmaschinkenjulienne

Gebratene Entenstopfleber mit Rahmkraut
flambierten Calvadosäpfelchen und Sherryjus

Aufgeschlagenes Zitronensorbet
mit Wodka und Champagner

Lammrückenfilet in Pistazie und Thymian gebraten
mit Kartoffel-Selleriemousseline und Oliven-Paprika-Sugo

Fondant au chocolat
mit Bourbon-Vanilleeis und Safranliaison

€ 97.00



Menübausteine für Kinder

Tomatencrèmesuppe mit gerösteten Weißbrotwürfeln
€ 4.50

Kartoffelsuppe mit Sahnehaube
€ 4.50

Gefüllte Roastbeef-Röllchen mit Fleischsalat
€ 9.00

Geräuchertes Lachs-Canapée auf Gurkensalat
€ 13.50

Penne Regatte mit Tomaten- oder Kalbsfleischsauce
€ 14.50

Gebackene Poulardenbruststreifen auf buntem Salat an Kartoffel-Rahmvinaigrette
oder mit Pommes Frites
€ 16.00

Gebratenes Lachsfilet mit cremigem Kartoffelbrei und sautierten Spinatblättchen
€ 17.50

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites, Ketchup und hausgemachter Mayonnaise
€ 18.

Gemischtes Eis mit Schlagsahne

Bayrische Crème

Rote Grütze mit Vanillesauce
jeweils für € 7.50



Kaffeepausen

Schnelle Kaffeepause

Preis 11,00 €

Ganzes Obst
Fein geschnittene Früchte
Süße Kleinigkeiten aus unserer Patisserie
Portionsjoghurt mit Fruchtaromen

Vital Kaffeepause

Preis 14,00 €

Naturjoghurt
Fruchtquark
Frische exotische Früchte
Fein geschnittenes saisonales Obst
Bananenmilch
Bircher Müsli
Fruchtsäfte und Gemüsesäfte

Tegernseer Schokopause

Preis 16,50 €

Schokoküsse
Nutella-Shake
Vanillekipferl
Schokoladenkuchen
Smarties
Eiskaffee
Mousse au Chocolat



Italienische Kaffeepause

Preis 24,50 €

Ciabatta mit Parmaschinken
Verschiedene Antipasti
Honigmelone mit Coppa di Parma
Fleischtomate mit Mozzarella und Basilikum
Tiramisu

Rustikale Kaffeepause

Preis 24,50 €

Frikadelle mit Monschauer Senf
Kartoffel-Specksalat
Frische Brezeln mit Butter
Matjestatarbrötchen
Baguette mit Ardenner Schinken oder Käse belegt
Rote Grütze mit Vanillesauce

Bayerische Kaffeepause

Preis 26,50 €

Weißwürstchen mit süßem Senf
Schillerlocken
Laugenbrezeln
Kräuterspicker
Hausgemachte Sülze mit grüner Sauce
Butterkuchen
Mohnstrudel & Mandelzopf

Französische Kaffeepause

Preis 33,00 €

Rillete de veau
Potage de onion
Confit de Poularde de Bresse
Jambon Persile
Rouges de Barbe aux vinaigrette
Crêpe Grand Marnier
Tarte aux pommes
Crème brûlée