

## SUPPEN & VORSPEISEN

	€
Pfifferlings-Crèmesuppe	7
Büffelmozzarella mit Tomaten und geräuchertem Olivenöl	10
Wildkräuter - und Blattsalate mit Mango-Erdnuss-Dressing, gebratenen Pfifferlingen und Pinienkernen	9
Meeresfrüchte-Salat mit Avocado und Wildkräutern	15
Marinierte Steinpilze mit gebratenen Jakobsmuscheln	15
Bouillabaisse von See- und Meeresfischen mit frischem Knoblauchbrot und Sauce Rouille	
als Vorspeise	12
als Hauptgang	19

## HAUPTGERICHTE

	€
Maiscreme und Maistaler mit jungen Möhren und Pfifferlingen	10
Knuspriges Kartoffelrösti mit Avocadocrème, Blattsalaten und geräuchertem Lachs	14
<i>oder</i> mit Matjes von der Starnberger Seerenke, Sauerrahm, Zwiebel und Apfel	16
In Portwein geschmorte Kalbsbäckchen mit Kartoffel-Mousseline und Urkarotten	16
In Butter gebratenes Wiener Schnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln und Preiselbeeren	19
Gebratene Maishähnchenbrust mit Selleriepüree, Herzkirschen und Pfifferlingen	17
Entrecôte mit Steinpilzen, Pfifferlingen und Kartoffelgratin	21

## KÄSE & DESSERT

	€
Pfirsich Melba	8
Variation von der Valrhona Schokolade Kuchen, Mousse, Sorbet mit Erdbeeren	10
Frühlingsrollen von Ziegenkäse und Pflaumen mit Wildkräutern und kandierten Nüssen	10

Liebe Gäste!

Wir bereiten unsere Speisen frisch für Sie zu und wünschen Ihnen ungetrübten Genuss. Informationen über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeiter/innen. Gerne beraten wir Sie ganz individuell!