

Unser Tagesangebot

	€
Falafel mit Purple Curry-Minz-Joghurt <u>a-h-i-m</u>	7
Süßkartoffel-Crèmesuppe <u>(vegan) a-g-i-m</u>	9
Linguine mit jungem Spinat, ligurischen Oliven und getrockneten Tomaten in Kornsenfsauce <u>(vegetarisch) a-g-h-i</u>	12
Knuspriges Kartoffelrösti mit Avocadocrème, Blattsalaten und geräuchertem Lachs oder mit Matjes von der Starnbergersee Renke und Hausfrauensauce oder mit pochiertem Ei und buntem Gemüse (vegetarisch) <u>a-d-g-i-k-m</u>	14
In Yuzu-Butter gebratene Starnberger See Renke mit Bio-Kartoffeln und kleinem Salat <u>a-g-i-m</u>	17
Hausgemachter Burger (160 Gramm Rindfleisch) Tomaten-Vanille-Mayonnaise, Karamell-Zwiebeln, Cheddarkäse und Süßkartoffel-Pommes frites <u>a-c-i-m</u>	14

Kalbsrahmgulasch mit Karotten-Erbсен-Gemüse und Serviettenknödel <u>a-g-h-i-m</u>	14
Geschmorte Rinderbäckchen mit Portweinsauce, Mohn-Möhren und Kartoffel-Mousseline <u>a-c-g-m</u>	18
In Butter gebratenes Wiener Schnitzel mit kaltgerührten Preiselbeeren, Kartoffeln, Röstkartoffeln oder Pommes frites und Salat oder buntem Gemüse <u>a-g-i-m</u>	19
Schwarzwälder Kirschtorte im Glas <u>a-c-g</u>	6
Nougatschaumgefrorenes mit Mango-Passionsfrucht-Salat und gebrannten Pistazien <u>a-g-h</u>	9

Unsere Speisen werden frisch für Sie zubereitet
und wir wünschen Ihnen ungetrübten Genuss.

Informationen über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten
auslösen können, finden Sie unterhalb der Speisen.

Gerne beraten wir Sie ganz individuell!