



FEINKOST SPEISEN BAR

Unsere Getränke Empfehlungen

Fruchtig, herb, hausgemacht

Sommerfrüchte-Minze-Schorle	0,2 ltr	€ 4,50
Aus der Flasche		
Tegernseer Helles	0,3 ltr	€ 3,80
Paulaner Zwickeln naturtrüb	0,4 ltr	€ 4,00
Bitburger alkoholfreies Pils	0,3 ltr	€ 3,80
Fuze-Eistee		
Blaubeer-Lavendel oder Wassermelone-Minze	0,2 ltr	€ 4,50

Lunch-Menü

Maronensuppe mit gebratenen Steinpilzen

Chestnut soup mit roast porcini mushrooms

oder - or

Kleiner Beilagensalat

Small salad

*~ *~ *~ *

Pennette all' Arrabbiata

Pennette Pasta all' Arrabbiata

*~ *~ *~ *

Crespelle mit Schokoladen Mousse und Orangencreme

Crespelle with Mousse au Chocolat and orange sauce

oder - or

ein Kaffeegetränk

coffee

2-Gänge Menü 20,00 €

3-Gänge Menü 26,00 €

Unsere Wein-Empfehlung

Güner Veltliner, Classic style, Sepp Moser, Kremstal, 0,1 ltr, 4,50 €

Cabernet Sauvignon, Pays d'Oc, Vignobles Astruc Malras, 0,1 ltr 4,50 €

KW 48

Gandlbrot, täglich frisch gebacken mit Landbutter, 2,00 € pro Teller

Oven fresh homemade bread with butter

Kennen Sie schon unsere Veranstaltungsräume? Den Salon Moët & Chandon mit belle Epoque Bar.



FEINKOST SPEISEN BAR

Vorspeisen - Starter

Kleiner Beilagen Salat Small salad	7,50 €
Maronensuppe mit gebratenen Steinpilzen Chestnut soup with roast porcini mushrooms	8,90 €
Ofenfrische Quiche Lorraine Oven fresh Quiche Lorraine	10,50 €
Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Rucola und Parmesan Grilled Mediterranean vegetable, rocket salad, Parmesan cheese	11,50 €
Lauwarmer Taleggio mit Parmaschinken und kleinen Kartoffeln Lukewarm Taleggio with Ham of Parma and potatoes	15,80 €
Rinder-Straccetti mit Rucola, Parmesan und gebratenen Steinpilzen Sliced beef with arugula, Parmesan cheese and roast porcini mushrooms	16,00
Salat-Variation mit Ofenkürbis und Büffel-Mozzarella Lettuce with oven pumpkin and Mozzarella di Buffula	15,80 €
Großer Salatteller mit karamellisiertem Ziegenkäse und Feige Lettuce with caramelized goat cheese and fig	15,50 €
Caesars Salad	15,80 €

Hauptgänge – Main course

Spaghetti aus dem Parmesanlaib, Spaghetti from cheese wheel	14,50 €
Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit gehobeltem Trüffel Spaghetti from cheese wheel with black truffle	22,50 €
Lasagne al Forno	11,90 €
Risotto mit Spinat und Gorgonzola Risotto with spinach and Gorgonzola cheese	17,50 €
Pennette all' Arrabbiata Pennette Pasta all' Arrabbiata	14,50 €
Duett von Zander und Garnelen auf Artischocken-Creme und Zuckerschoten Pike perch and prawns with artichokes cream and	22,50 €
Rinder-Roulade mit Kartoffel-Purée Beef Roulade with mashed potatoes	22,50 €
Rinderlende vom Grill an Herbst-Salaten Sirloin with lettuce	25,50 €

Süßes/Käse – Sweets/Cheese

Crespelle mit Schokoladen-Mousse und Orangensauce Crespelle with Mousse au Chocolat und orange sauce	8,50 €
Pasteis de Nata	2,90 €
Käse Variation mit Früchtesenf, Trauben und Walnüssen Cheese variety with fruit mustard, grapes and walnut	14,50 €

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen erfolgreichen Tag.