



FEINKOST SPEISEN BAR

Kulinarisch zum Lunch

Getränke Empfehlungen

Bier

Lammsbräu alkoholfreies Schankbier	0,3 ltr/Fl	3,80 €
König Pilsener vom Fass	0,3 ltr	3,80 €
Tegernseer Heller vom Fass	0,3 ltr	3,80 €
Benediktiner Weißbier	0,5 ltr	4,80 €

Limonade

Proviant Bio-Schorle Kirsche-Granatapfel	0,33 ltr	4,80 €
Wolfra Eistee mit Pfirsich	0,33 ltr	5,50 €
Holunderblüten-Quitte-Ansatz als fruchtige Schorle	0,2 ltr	4,50 €

Wein

Pinot Grigio, Peter Zemmer, DOC Südtirol, Alto Adige	0,1 ltr	6,50 €
Spätburgunder Rosé, Weingut Bercher, VDP Gutswein, Baden	0,1 ltr	5,50 €
Pinot Nero dell' Oltrepò Pavese, Conte Vistarino, DOC Lombardei	0,1 ltr	6,80 €

Als Snack

Rustikales Sauerteigbrot illustriert belegt:		
Hummus mit Tomate und Sesam		12,50 €
Vitello tonnato		14,50 €
Geräucherter Lachs auf Frischkäse und Gurke		14,50 €

Salate

Kleiner gemischter Salat, Small salad		7,90 €
Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Rucola und Parmesan		12,90 €
Grilled Mediterranean vegetable with arugula and Parmesan cheese auch als Portion double		18,50 €
Büffel-Mozzarella auf Tomaten-Carpaccio mit Rucola Mozzarella di Bufola with tomato and arugula		15,50 €
Salat mit Ziegenkäse und gegrillter Mango Salad with goat cheese and grilled mango fruit		15,90 €
Caesars Salad mit Croutons und Parmesan mit gebratener Maishähnchenbrust, with roast corn chicken		14,50 € 19,50 €

Vorspeisen

Spargelsuppe, asparagus soup		8,90 €
Ofenfrische Quiche Lorraine, Oven fresh Quiche Lorraine auch als Quiche Double		11,00 € 15,90 €
Roastbeef mit grüner Sauce & Vitello tonnato an Baby Leaf Roast beef & Vitello tonnato with green sauce and baby leaf		16,80 €
Geräuchertes Forellen-Filet auf Gemüse-Chiffonade Smoked fillet of trout with sliced vegetable		15,00 €

Gandl-Brot, täglich frisch gebacken mit Landbutter, 3,00 € pro Teller
Oven fresh homemade bread with butter

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



FEINKOST SPEISEN BAR

Lunch-Menü

Spargelsuppe

Asparagus soup

oder - or

Kleiner Beilagen Salat, Small salad

*~ *~ *~ *

Gnocchi mit frischen Tomaten, Spargel, Mozzarella und Basilikum

Gnocchi with fresh tomato, green asparagus, Mozzarella cheese and basil

*~ *~ *~ *

2-Gänge Menü 23,00 €

Mit einen Stück Kuchen vom Buffet 26,00 €

Pasta

Pasta all'arrabbiata, Pomodoro, Carbonara, Amatriciana	12,50 €
Spaghetti aus dem Parmesanlaib, Spaghetti from cheese wheel	15,80 €
mit gehobeltem Trüffel, with black truffle	24,50 €
Lasagne al Forno	14,80 €
Gnocchi mit frischen Tomaten, Spargel, Mozzarella und Basilikum	16,90 €
Gnocchi with fresh tomato, green asparagus, Mozzarella cheese and basil	
Spargel-Risotto mit Scampi	17,50 €
Risotto with asparagus and prawns	

Hauptgerichte

Seeteufel Medaillon mit Scampi auf weißem und grünem Spargel	26,50 €
Monkfish and prawn with white and green asparagus	
Tagliata vom Rind auf Rucola, Kirschtomaten und Parmesan	24,50 €
Sliced beef with arugula, cherry tomatoes and Parmesan cheese	
Rinderlende vom Grill /Grilled Saddle of beef	200g 23,50 €
Auf Wunsch dazu	
gemischter Salat / lettuce	4,50 €
mediterranes Gemüse / Mediterranean vegetable	5,50 €
Bratkartoffeln / roast potatoes	4,50 €
Kräuterbutter / herb butter	3,50 €

Süßes/Käse – Sweets/Cheese

Mousse au Chocolat mit Beeren	9,50 €
Himbeer-Panna Cotta	7,50 €
Ofenfrische Scones mit Cream und Erdbeer-Konfitüre	Stk 3,00 €
Kuchen & Eclair vom Buffet	
Käse Variation mit Früchtesenf, Trauben und Walnüssen	16,50 €
Cheese variety with fruit mustard, grapes and walnut	

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen erfolgreichen Tag. KW 19
GA12_Gast - placetobe