

# Menüvorschläge Sommer 2017

## Vorspeisen:

Chiemsee-Renkenmatjes mit Rohner, grünem Apfel und Kopfsalat  
Kalbscarpaccio mit Zucchini-Tomatenpraline und Rucola  
Ofenpaprika-Terrine mit Oktopus und Basilikum-Pesto  
Artischockensalat mit Büffelmozzarella, Mandeln und Trüffelvinaigrette

## Suppen:

Tomaten-Pfirsich-Gazpacho mit Minze und Olivenöl  
Klares Ochsensupperl mit Kräuter-Brätstrudl und Wurzelgmias  
Eierschwammerlsuppe mit Wachtelei

## Vegetarisch:

Warmer Ziegenkaskuchen mit geschmorten Ochsenherztomaten, Spinatblattl und Pecorino  
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit grünem Spargel, Harissa-Marillen, Brunnenkresse

## Fisch (filetiert):

Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Verjus-Soße, Sonnentomaten, Avocado, Quinoa  
Tachinger Lachsforelle mit Rosinen, Pinien, Auberginen und Zitronen-Tabouleh  
Kabeljaurücken mit Thymiankruste, Zucchini und Chorizorisotto

## Hauptspeisen:

„Surf & Turf“ mit Rindsfilet und Garnele, BBQ-Gemüse und gebackener Süßkartoffel  
Osso buco von der Kalbshaxe mit Gremolata, Aubergine und Polentastrudl  
Dreierlei vom Spanferkl auf Steinpilz-Lauchgmias mit Kartoffel-Senfpurée

## Dessert:

Marinierte Waldbeeren mit Zitronen-Joghurt und Ingwereis  
Geeister Romanicum-Cappuccino mit Mascarponecreme und Schokozigarre  
Lauwarmer Brownie mit eingelegten Kirschen und weißem Schokoladeneis  
Kas von uns Dahoam von Kuh und Schaf mit Feigensenf

## Preise:

3gängig mit Suppe/Hauptgang/Dessert	€ 37,00
3gängig mit Vorspeise/Hauptgang/Dessert	€ 43,00
4gängig mit Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert	€ 49,00
5gängig mit Vorspeise/Suppe/Fisch/Fleisch/Dessert	€ 59,00
Aufpreis Dessertbuffet ( <b>ab 30 Personen</b> )	€ 9,00
Aufpreis Hauptspeisenbuffet ( <b>ab 30 Personen</b> )	€ 12,00