

Menüvorschläge Sommer 2018

Vorspeisen

Lachsforellentatar mit Gurke, Wasabi-Joghurt, Amarant und Ingwer
Kopfsalatherzen in Trüffelvinaigrette mit Bio-Ziegenkas, Artischocken, Auberginencrostini
Rosa Spanferklfilet mit Liebstöcklschaum, Radieserl und Röstkartoffelsalat
Chiemsee-Renkenmatjes auf mariniertem Spitzpaprika, Schwarzbrotchips

Suppen

Waginger Fischsupperl mit Petersil-Zitronenravioli
Tomatisiertes Fenchelschaumsupperl mit gegrillter Salsiccia
Kaltes Melonensupperl mit Kresse

Vegetarisch

Büffelmozzarella-Tramezini auf Aprikosen-Tomaten-Taboulé
Mariniertes Gemüse mit asiatischen Aromen und Glasnudel-Knusper

Fisch (filetiert)

Zander mit fruchtig-scharfer Mojosoße, Erbsen-Spinatgmias und Kerbelgnocchi
Tachinger Saiblings mit sonnengetrockneten Tomaten und Eierschwammerlrisotto
Gegrillter Wolfsbarsch mit Lardo, Chili-Marillen, Berglinsen und Kartoffel-Zitronenpürée

Hauptspeisen

Heimischer Kalbsrücken mit Gremolatajus, Ofengmias und Polatenstrudl
Kettenberger Bio-Hendl mit Pfirsich, grüner Mandel-Spinatcreme und gefüllter Süßkartoffel
Lammschulter mit Pestokruste, mariniertem Mangold und Hummus

Dessert

Weißes Schokoladenmousse mit Weißbier-Granitée und Himbeeren
Zwetschgen-Mandelstrudl mit Kaffeeis
Ananas-Carpaccio mit karamelisiertem Filoteig, Kirschmarinade und Kokoseis
Kas von uns Dahoam von Schaf und Kuh mit Feigensenf

Preise:

3-gängig mit Suppe/Hauptgang/Dessert	€ 38,00
3-gängig mit Vorspeise/Hauptgang/Dessert	€ 44,00
4-gängig mit Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert	€ 50,00
5-gängig mit Vorspeise/Suppe/Fisch/Fleisch/Dessert	€ 62,00
Aufpreis Dessertbuffet (ab 30 Personen)	€ 9,00
Aufpreis Hauptspeisenbuffet (ab 30 Personen)	€ 12,00

Menüs nur auf Vorbestellung, ab 8 Personen. Gültig von Juli bis Mitte September.