



Abendkarte

Lassen Sie sich von uns kulinarisch durch den Abend führen.
Abgestimmt auf unsere aktuelle Abendkarte finden Sie hier
unsere Menü-Empfehlung.

Menü-Empfehlung

Duett von der Ente an Zwiebelmarmelade
und Friseesalat ^{c,g,l}
Rivaner 0,1 l, Weingut Roth

Gelbe Beteschaumsuppe
mit Topfen-Maronen-Flan ^{c,g,l}
Canto di Baccio 0,1 l, Weingut La Spinosa

Kürbisraviolo mit Kürbiskernölschaum
und Postelein ^{a,c,g}

Sauerbraten vom Fendsbacher Ochsenbäckchen
mit sautiertem Rotkohl und Böhmischem Knödel ^{a,c,l}
Valdifalco 0,1 l, Tenute Loacker

Schokoladen-Parfait mit eingelegten Kumquats ^{c,g}
Muscat de Rivesaltes 4 cl, Domaine Cazes

4-Gang (ohne Zwischengang / Kürbisravioli)
5-Gang
Weinbegleitung

Euro 45,0
Euro 55,0
EURO 19,0

Menü-Empfehlung-vegetarisch-

Variation von Pflücksalaten mit Karotten-Ingwer-
Dressing und in Zitronengras-Chili marinierten Tofu ^{f,l}
Rivaner 0,1 l, Weingut Roth

Gelbe Beteschaumsuppe
mit Topfen-Maronen-Flan ^{c,g,l}
Canto di Baccio 0,1 l, Weingut La Spinosa

Gnocchi von der „Purple Elite Kartoffel“
mit Kürbisragout und Kürbiskernölschaum ^{a,c,g}
Valdifalco 0,1 l, Tenute Loacker

Schokoladen-Parfait mit eingelegten Kumquats ^{c,g}
Muscat de Rivesaltes 4 cl, Domaine Cazes

4-Gang
Weinbegleitung

Euro 36,0
EURO 19,0

Alle Lebensmittel können Spuren von Sellerie und Senf aufweisen.
Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte den Service an.

Wir sind bio-zertifiziert (DE-Öko 003)

a: Gluten
b: Krebs-/Weichtiere
c: Ei
d: Fisch
e: Nuss

f: Soja/Lupine
g: Milch
h: Schalen-/Hülsenfrüchte
k: Sesam
l: Schwefel/Sulfit

m: aus wildfang



Vorspeisen

Euro

Gelbe Betschaumsuppe mit Topfen-Maronen-Flan ^{c,g,l}	6,5
Variation von Pflücksalaten mit Karotten-Ingwer Dressing und in Zitronengras-Chili marinierten Tofu ^{f,l}	8,5
Mosaik von der Bete mit Spinat-Zitronen Mayonnaise und Blaukraut Sorbet ^{c,h,l}	9,5
Ingwer-Koriander gebeitztes Chiemsee-Renken-Mille feuille mit Spitzkohl-Kimchi ^d	11,0
Duett vom Wiesenlamm mit marinierten Linsen und Feldsalat ^{a,c,e,h,l}	12,0

Hauptspeisen

Gnocchi von der „Purple Elite Kartoffel“ mit Kürbisragout und Kürbiskernölschaum ^{a,c,g}	16,0
Kräuter-Crepé mit winterlichem Gemüse gefüllt und Soja-Sauerrahm ^{a,e,f} vegan	16,0
Frischer Fisch des Tages	Tagespreis
Zweierlei Weideschwein (Rücken und Bauch) vom Lockinger Hof aus dem Chiemgau mit Berglinsen und Spitzkohl ^h	25,0
Rosa Ochsenlende mit Zwiebelkruste, Bauern-Senfsauce, sautiertem Mangold und Butterkartoffeln ^{a,c,e,l}	26,5

*Alle Lebensmittel können Spuren von Sellerie und Senf aufweisen.
Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte den Service an.*

Wir sind bio-zertifiziert (DE-Öko 003)

a: Gluten

b: Krebs-/Weichtiere

c: Ei

d: Fisch

e: Nuss

f: Soja/Lupine

g: Milch

h: Schalen-/Hülsenfrüchte

k: Sesam

l: Schwefel/Sulfit

m: aus wildfang

bio . restaurant . café



Nachspeisen

Euro

Espresso „Potenza Verde“ Crème Brûlée mit weißem Schokoladeneis ^{c,g}	8,0
Zitronentarte mit Sorbet vom Mondinolikör ^{a,f,h} vegan	8,0
Pochierte Birne „Helene“ mit Vanille-Parfait und pikantem Schokoladeneis	9,0

Zwischendurch

Gemischte Oliven vegan	5,5
Dreierlei hausgemachte Aufstriche, serviert mit kleiner Brotauswahl vegan	8,5
Käseauswahl (Variation von Hart- und Weichkäse)	13,0
Brotauswahl	3,5

Das Brot liefert uns die Lokalbäckerei Brotzeit aus Grünwald.

*Alle Lebensmittel können Spuren von Sellerie und Senf aufweisen.
Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte den Service an.*

Wir sind bio-zertifiziert (DE-Öko 003)

a: Gluten

b: Krebs-/Weichtiere

c: Ei

d: Fisch

e: Nuss

f: Soja/Lupine

g: Milch

h: Schalen-/Hülsenfrüchte

k: Sesam

l: Schwefel/Sulfit

m: aus wildfang

bio . restaurant . café