

EUROPÄISCHES MENÜ

EUROPEAN MENU

vorspeisen starters

HAUSGEBEIZTER LACHS MIT RÖSTI Marinated salmon with homemade rösti	€ 8,90
PARFAIT VON DER GÄNSESTOPFLEBER, QUITTEN-BALSAMICO GELEE UND BRIOCHE Parfait of Foie Gras with quince-balsamic jelly, served with toasted brioche	€ 14,50
LASAGNETTE MIT SPINAT UND GORGONZOLA Lasagnette with spinach and gorgonzola	€ 7,50
TERRINE VOM REH MIT CUMBERLANDSOSSE Terrine of venison with Cumberland sauce	€ 9,90
CARPACCIO VOM BAYRISCHEN RIND MIT CIPRIANI DRESSING Beef carpaccio with Cipriani dressing	€ 9,90

suppen soups

TAGESSUPPE Soup of the Day	€4,50
RINDERCONSOMMÉ MIT GEMÜSESTREIFEN UND KALBSBRÄTSTRUDEL Beef consommé with vegetables and strudel	€ 4,90
CREMESUPPE VON GERÖSTETEM KÜRBIS MIT KNOBLAUCH CROÛTONS Cream of roasted butternut pumpkin with garlic croûtons	€ 4,50

hauptgang fleisch main meat

GESCHMORTE RINDERBACKEN MIT SELLERIEPÜREE UND GRÜNEN BOHNEN <i>Braised ox cheeks with celeriac mash and roasted parsnips</i>	€ 13,50
REHRÜCKEN IM TRAMEZZINI MANTEL, SERVIERT MIT ROSENKOHL UND ROSMARIN KARTOFFELN <i>Saddle of venison tramezzini served with Brussels sprouts and rosemary potatoes</i>	€ 20,90
ROSA GEBRATENE ENTENBRUST MIT ORANGEN-BRANDY SOSSE, POLENTA PLÄTZCHEN UND JUNGEM LAUCH <i>Pink Barbarie duck breast with orange brandy jus, polenta cakes and baby leeks</i>	€ 16,50
GEBRATENE HÜHNCHENBRUST MIT BRATKARTOFFELN UND PREISELBEEREN <i>Seasoned chicken breast with roasted potatoes and cranberries</i>	€ 12,50
STEAK VOM KALBSRÜCKEN MIT PARMESANKRUSTE, KARTOFFELGRATIN UND KENIA BOHNEN <i>Saddle of veal with parmesan crust, potato gratin and green beans</i>	€ 18,50
BAYRISCHES RINDERFILET MIT GETRÜFFELTEM KARTOFFELPÜREE UND SAISONALEM MARKTGEMÜSE <i>Fillet of beef served with truffle-mashed potatoes and market vegetables</i>	€ 24,50
REGIONALER KANINCHENRÜCKEN IM PARMASCHINKEN EWICKELT, GLASIERTEM WURZELGEMÜSE UND EINE BORDELAISER SOSSE <i>Loin of local rabbit with Parma ham, glazed root vegetables and Bordelaise sauce</i>	€ 14,50

hauptgang fisch main fish

GEBRATENES STEAK VOM ATLANTIK LACHS 'GRENOBLE ART' MIT SCHWARZEN TAGLIATELLE UND SAFFRAN SOSSE <i>Grilled Atlantic salmon Grenobloise with sepia tagliatelle and saffron sauce</i>	€ 14,50
KROSS GEBRATENES NORDSEE KABELJAUFILET MIT TOMATEN-KRÄUTER RISOTTO <i>Crispy grilled fillet of North Sea Cod with tomato-herb risotto</i>	€ 13,90
FISCHBACHAUER FORELLE, IN DER ALUFOLIE GEGART, MIT KRÄUTERN UND GEMÜSE <i>Local Bavarian trout in a herb parcel with vegetable infusion</i>	€ 16,90

beilagen sides

GEDÜNSTETES SAISONALES MARKTGEMÜSE Steamed local organic vegetable	€ 4,50
GEMISCHTE BLATTSALATE MIT AVOCADO Salad of mixed lettuces and avocados	€ 4,50
HAUSGEMACHTE POMMES FRITES MIT KNOBLAUCH AIOLI House chips with garlic aïoli	€ 4,50
CREMIGES KARTOFFELPÜREE Creamy mashed potatoes	€ 4,50

dessert

TEGERNSEER HEUMILCHJOGHURT MIT BEEREN UND MINZE Bavarian yoghurt with mixed berries and mint	€ 4,90
PARFAIT VOM AMARULA LIKÖR Parfait of amarula fruit	€ 5,90
NOUGATKNÖDEL MIT ZWETSCHGENRÖSTER UND KAFFEEBOHNEN ANGLAISE Nougat dumplings with roasted plums and coffee bean Anglaise	€ 6,50
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL MIT VANILLEEIS Homemade apple strudel with vanilla ice cream	€ 5,50
FRÜCHTE DER SAISON MIT ZITRONEN-THYMIAN SORBET Fresh seasonal fruits with lemon-thyme sorbet	€ 4,90

ASIATISCHES MENÜ

ASIAN MENU

vorspeisen starters

ASIATISCHER RINDSALAT MIT SCHARFEM NAM JIM DRESSING € 7,90
Thai beef salad with nam jim dressing

KOKOS GARNELEN MIT KURKUMA UND KORIANDERMAYONNAISE € 9,90
Coconut prawns with turmeric and coriander mayonnaise

CHILI FISCHPFLANZERL MIT TOMATEN UND LIMETTEN DIP € 7,90
Chili fish cakes with tomato and lime dipping sauce

THAI BASILIKUM GARNELEN MIT AVOCADO SALSA € 9,90
Thai basil prawns with avocado salsa

PAD THAI NUDELN MIT RIND € 8,90
Pad Thai noodles with beef

TINTENFISCHTUBEN MIT KNOBLAUCH UND SWEET CHILI € 8,90
Salt and pepper calamari with garlic mayo and sweet Chili

LACHSFORELLE IN LEICHTER HOI SIN UND INGWER MARINADE € 9,90
Salmon trout lightly marinated in hoi sin and ginger

suppen soups

SCHARFE HÜHNERSUPPE MIT SCHWEINEFLEISCH-WON TONS UND UDON NUDELN € 4,90
Spicy chicken broth with pork wontons and udon noodles

TOM YAM MIT GARNELEN UND PILZEN € 5,90
Tom Yam with prawns and mushrooms

hauptgang mains

MIT LIMETTE MARINIERTE STREIFEN VOM KABELJAU, DAZU GRÜNER PAPAYA SALAT <i>Lime marinated fish cutlets with green papaya salad</i>	€ 13,50
ROTES THAI CURRY VON DER ENTE MIT GEDÄMPFTEM JASMIN REIS <i>Red curry of duck with jasmine steamed rice</i>	€ 14,50
WACHTEL SÜSS-SCHARF MIT INGWER-FISCH PLÄTZCHEN, ZITRONENGRAS UND CHILISOSSE <i>Sweet and spicy quail with ginger crab cakes, lemongrass and chili sauce</i>	€ 17,90
MOO SA-TE, SATAY VOM SCHWEIN MIT GEBRATENEN NUDELN UND BALINESISCHER ERDNUSS- SOSSE <i>Moo Sa-Te, pork satay with crispy noodles and Balinese peanut sauce</i>	€ 12,50
GRÜNES THAI-CURRY MIT HÜHNCHEN UND PANDAN-REIS <i>Green curry of chicken with fragrant pandan rice</i>	€ 12,50
KNUSPRIG FRITTIERTE GARNELEN IM WON TON TEIG MIT BRUNNENKRESSE UND TOMATEN CHILI SOSSE <i>Golden fried prawn wontons with watercress and tomato chili sauce</i>	€ 15,90
MARINIERTER SPARE RIBS, MIT GEDÜNSTETEM GRÜNEM ASIA GEMÜSE <i>Marinated pork short ribs, slow cooked, with steamed Asian greens</i>	€ 12,50
CASHEWNUSS HÜHNCHEN SZECHUAN MIT REISNUDELN <i>Cashew nut chicken Szechuan style with rice noodles</i>	€ 12,90

ROOM SERVICE MENU

KARMASEE BURGER Karmasee burger	€ 7,90
RIB EYE-STEAK-SANDWICH Steak sandwich	€ 9,90
CLUB SANDWICH Club sandwich	€ 8,90
ALLE GERICHTE WERDEN MIT HAUSGEMACHTEN POMMES FRITES SERVIERT All served with side salad and house chips	
LASAGNE, GRATINIERT MIT BÜFFEL-MOZZARELLA UND BASILIKUM, GRÜNER SALAT Lasagne, topped with fresh mozzarella and basil, with green salad	€ 7,90
PENNE ARRABIATA Penne arrabiata	€ 7,90
KALTE PLATTE MIT MEDITERRANEM UND HERZHAFTEM Cold plate of Mediterranean mezze	€ 9,90
HÜHNCHEN CESAR SALAT Chicken Caesar salad	€ 8,90