

# speis & seele

*entspannt genießen*

## Vorspeisen

Geflügelconsomme / Koriander / Wachtel

€ 7

Rindertatar<sub>c,l</sub> & Garnele<sub>b</sub> / Spargel<sub>g</sub> / Passionsfrucht

€ 15

kleiner Beilagensalat / Croutons<sub>a,c,g</sub>

€ 4,90

Wildkräuter-Ravioli<sub>a,c,g</sub> / Tomate / Parmesanschaum<sub>g,i</sub>

9,50

## Hauptspeisen

Wolfsbarschfilet<sub>d</sub> / Paprika-kompott /  
Cous-cous / Krustentierschaum

€ 25

Kalbs-Tafelspitz „Sous vide“ / Morchel-Jus<sub>i</sub> / Spargel /  
Bratkartoffel-Stampf

€ 25

Chiemgauer Rehnübchen / Cassis-Pfiffer-Jus /  
Petersilienwurzelpüree<sub>g</sub> / Brokkoli

€ 28

## Dessert

Tonkabohnen-Crème Brûlée / Sorbet

€ 8,50

a-Glutenhaltiges Getreide, b-Krebstiere, c-Eier, d-Fisch, e-Erdnüsse, f-Soja, g-Milch und Milchprodukte,  
h-Nüsse, i-Sellerie, j-Senf, k-Sesam, l-Schwefeldioxid & Sulfite, m-Lupinen, n-Weichtiere

# speis & seele

*entspannt genießen*

## Menü

Rindertatarc,l & Garnele b/ Spargel g/ Passionsfrucht

konfierte Fjordforelle / Bouillabaise-Sud b,d,n,i,c

Geflügelconsomme / Koriander / Wachtel

Chiemgauer Rehnüßchen / Cassis-Pfffer-Jus /  
Petersilienwurzelpüree g/ Brokkoli

Soufflé von Satongo-Schokolade / Mascarpone /  
Erdbeeren / Sorbet

oder

kleine Käse-Auswahl

5-Gang Menü € 60

4-Gang Menü ohne Forelle € 52

3-Gänge Menü ohne Suppe und Forelle € 48