

Speisekarte Karfreitag 2025

Vorspeisen

Kopfsalat Viertel | Haselnussdressing | karamellisierte Haselnüsse | eingelegte Radieschen | Avocado-creme | gebackene Garnele

Bouillabaisse | Fenchel | Frühlingslauch | Limettenmayonnaise

Hauptgänge

Gebratener Fjordlachs | Kartoffelpüree | Bimi | Buttermilch Beurre Blanc | Kartoffelstroh

Pochierter Kabeljau | Risotto | grüner Spargel | Bärlauchsauce | Morcheln

Gebackener Seeteufel | Pommes frites | Trüffelmayonnaise | geblähte Limette

Weißer Spargel | Drillinge | Nussbutter Hollandaise | gebackenes Ei | Schnittlauch

Dessert

Mandelbiskuit | Rhabarber-ragout | Crème Patissière | Rhabarbersorbet

Speisekarte Ostersonntag bis Ostermontag 2025

Vorspeisen

Kopfsalat Viertel | Haselnussdressing | karamellisierte Haselnüsse | eingelegte Radieschen | Avocado-creme

Bouillabaisse | Fenchel | Frühlingslauch | Limettenmayonnaise

Hauptgänge

Schweinekrustenbraten vom Wammerl | Tegernseer Dunkelbiersauce | Kartoffelknödel | geschmorter Wirsing | gepuffte Schweineschwarte

Zwiebelrostbraten vom Weiderind | Beef Jus | Bratkartoffelsalat | Röstzwiebel | Speckchips

Lammhaxe | Rosmarinjus | Kartoffelstampf | Panko | frische Kräuter

Gebackener Seeteufel | Pommes frites | Trüffelmayonnaise | geblähte Limette

Weißer Spargel | Drillinge | Nussbutter Hollandaise | gebackenes Ei | Schnittlauch

Dessert

Mandelbiskuit | Rhabarber-ragout | Crème Patissière | Rhabarbersorbet