

TRADITIONELLES FISCHESSEN

MAGENTRATZERL

// DIE VORSPEISE SOLL APPETIT ANREGEN UND DEN GRÖßTEN HUNGER DÄMPFEN. ODER SIE SIND EINFACH DAZU DA UM EIN PAAR KLEINIGKEITEN VORAB ZU PROBIEREN WEIL MAN NOCH ZEIT HAT // NIMM DIR ZEIT.

Gebackener Ziegenkäse

Honig. Rosmarin. Zupfsalat. Rote Beete. Himbeer-Dressing. Brotchips 14,9

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons 6,9

Bunter Salatteller mit frischen Salaten der Saison, Croutons 5,5

Geräuchertes Forellenfilet mit Erbsengazpaccho, rote Linsensalat & Kren 14,9

HAUPTGERICHTE

FISH & CHIPS: In Kren-Bierteig gebackener Winter-Kabeljau, serviert mit Pommes und Remouladen-Soße 17,9



Der Kabeljau ist ein Meeresfisch, der in Teilen des Nordatlantiks und des Nordpolarmeers verbreitet ist. Als „Dorsch“ bezeichnet man junge Kabeljaue vor der Geschlechtsreife sowie die in der Ostsee lebenden, kleineren Kabeljaue. Der Kabeljau kam früher in großen Mengen im Nordatlantik vor. Er gehört zu den wichtigsten Speisefischen und ist von großer fischereiwirtschaftlicher Bedeutung.

Heimischer Saibling mit Petersilienkartoffeln und heißer Butter ca. 350g 28,5

Ganze Forelle „Müllerin Art“ vom Chiemsee
mit Petersilienkartoffeln, heißer Mandel-Butter und Zitrone 23,9
Von der Fischerei Kreuz aus Übersee



Heimisches Lachsforellenfilet mit Kürbis-Püree, Apfel-Krensoße, Erbsen 23,5



Gebratene Garnelen mit hausgemachten Eier-Tagliatelle,
dazu Gemüsestreifen und Tomatensugo 18,8
*Aus München von „Crusta Nova“. Ohne große Lieferzeit. Beste Qualität (ohne Kopf). Die Garnelen
enthalten keine Antibiotika wie gewohnt und haben Sashimi-Qualität.*

Chiemsee-Zanderfilet mit Dill-Veltliner-Soße, Butterkartoffeln, Karotten-Relish 21,9

„Chiemsee-Curry“ Thai-Curry mit buntem Gemüse, Knurrhahnfilet,
Limettenblätter und Basmatireis 18,9

Saftiges Lachsfilet auf Kartoffelrösti & Kren, mit
Karotten-Relish 19,9

Zartbitter-Schokoladenmousse mit Chili.
Sauerkirschen. Kirsch-Eis. 8,9

BIO-Zwetschgen-Sorbet mit Zwetschgenröster, und Baiser 6,9