



## Vorspeisen & Suppen

<b>CARPACCIO VOM RIND</b> knusprige Kapern   alter Aceto Parmesan Späne 20,9	<b>GEBRATENE TIEFSEEGARNELEN</b> Gremolata   Knoblauch- baguette   Tomaten-Chutney 21,9	<b>PIMIENTOS DE PADRON</b> - mit Parmesan überbacken - Oliven   Fleur de Sel 10,9
<b>TAFELSPITZBOUILLON</b> mit Pfannkuchenstreifen 8,9	<b>CAPRESE</b> Büffelmozzarella   Panzanella Oliven 18,9	<b>BEEF TATAR VOM BLACK ANGUS RINDERFILET</b> Navetten   Romanatomen Schalottenringe   Malzbrot 21,9
<b>GRATINIERTER BIO-ZIEGENCAMEMBERT MIT FELDSALAT</b> Balsamicodressing   Pesto Geröstete Kernd'l 18,9	<b>SPARGELCRÈME SUPPE</b> Bärlauchpesto 11,9	<b>BREZENKNÖDEL CARPACCIO</b> Schnittlauchvinaigrette Spargel 20,9

**FIN DE CLAIRE NR. 1 AUSTERN**  
- Ein Klassiker aus Frankreich -  
Charlottenvinaigrette | Austernbrot  
Stück - 6,9

## Vorspeisen – Arrangements

<b>GROSSES VORSPEISEN- ARRANGEMENT</b> für ca. 4 Personen Gratinierter Bio-Ziegencamembert Roastbeef Caprese   Beef Tatar   Brezenknödel-Carpaccio   Gebratene Tiefseegarnelen Pimientos de Padron 79	<b>VORSPEISEN- ARRANGEMENT</b> für 2-3 Personen Gebratene Tiefseegarnelen Gratinierter Bio-Ziegencamembert Caprese 44
--	--

## Fisch-Spezialitäten

<b>RENKE</b> Filet   Starnberger See 24,9	<b>SEEZUNGE</b> Im Ganzen   Atlantik 59,9	<b>LOUP DE MER</b> Filet   Atlantik 28,9	<b>SAIBLING</b> Filet   Bayern 26,9
---	---	--	---

## Fleisch-Spezialitäten

<b>RINDERFILET VOM BLACK ANGUS</b> 200g - 39,9   300g - 59,9
<b>CHATEAUBRIAND VOM BLACK ANGUS RINDERFILET</b> für 2 Personen am Tisch mit Whiskey und Kräutern flambiert und tranchiert Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten 450g - 79 <b>+ 1 2 HUMMER</b> 39 Beilagen und Saucen können optional gewählt werden.

## BEILAGEN & SAUCEN

<b>SÜSSKARTOFFELFRIES</b> 8,9	<b>BRATKARTOFFELN</b> 6,9	<b>MEDITERRANES GEMÜSE</b> 6,9			
<b>BEILAGENSALAT</b> 9,9	<b>PIMIENTOS DE PADRON</b> 10,9	<b>RAHMSPINAT</b> 7,9			
<b>KARTOFFELPÜREE</b> 6,9	<b>POMMES FRITES ROSMARIN   FLEUR DE SEL</b> 6,9	<b>GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE</b> 9,9			
<b>GREMOLATA</b> 3,9	<b>POMMERY MAYONNAISE</b> 3,9	<b>SAUCE ROUILLE</b> 3,9	<b>DEMI GLACE</b> 4,9	<b>CAFÉ DE PARIS BUTTER</b> 3,9	<b>BÉARNAISE</b> 4,9

## Von der Weide & aus dem See

<b>ROASTBEEF</b> (kalt serviert) Bratkartoffeln   Salatbouquet Pommery-Senf   Remoulade 24,9	<b>WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN</b> Bratkartoffeln Kaltgerührte Preiselbeeren Sardelle   Kapern 33,9	<b>LAMMKOTELETES</b> Bohnencassoulet Schmorzwiebeln Rosmarinkartoffeln 38,9
<b>GESCHMORTE KALBSBACKERL</b> Kartoffel-Sellerie-Püree Geschmorte Urkarotten 34,9	<b>BOUILLABAISSE VOM STARNBERGER SEE</b> Feine Fischfilets   Tiefseegarnelen   Sauce Rouille Olivenkartoffelpüree   Bouillabaisse-Schaum 38,9	
<b>TAGLIATELLE MIT FRISCHEM SCHWARZEN TRÜFFEL</b> Trüffelschaum 27,9	<b>TAGLIATELLE MIT WALDPILZEN</b> 27,9	<b>CEVICHE VOM KOHLRABI</b> - vegan - Orange   Taggiasche   Romanatome Getrocknete Mango   Piri Piri Chili   Koriander 16,9   23,9
<b>GETRÜFFELTES BIO-EI</b> Rahmspinat   getrüffeltes Kartoffelpüree Nussbutterhollandaise   schwarzer Trüffel 27,9		

## Vegetarisch

## Salate

<b>GARTENSALAT</b> Tomate   Gurke   Sprossen Geröstete Kernder'l   Balsamicodressing Klein 9,9 Groß 14,9	<b>CAESAR'S SALAT</b> Tomate   Parmesanspäne   Croutons 17,9  + Büffelmozzarella +6,9 + Garnelen +9,9 + Filetstreifen +9,9
--	--

## DIE SPARGELSAISON IST ERÖFFNET!

**SPARGELCRÈME SUPPE**  
Bärlauchpesto  
11,9

**STRAMMER SPARGEL MAX**  
geröstetes Brot | Edelschinken | Spiegelei  
Sauce Hollandaise  
21,9

**FRISCHER WEISSER STANGENSPIRGEL**  
Bio Kartoffeln  
mit Sauce Hollandaise oder  
mit Parmesan und Olivenöl  
24,9

**PASST GUT DAZU:**  
kleines Wiener Schnitzel 16,9  
Lachs Filet 16,9  
Rinderfilet 200g 39,9

**SPARGEL ERDBEER SALAT**  
Sauerklee | Paranuss  
18,9

**SPARGELBRATLING**  
hausgemachte Matjes von der Starnberger See  
Renke | Kräutercreme  
27,9