

Menüvorschläge 2015

| Herrenchiemsee 34,50 |

Junger Gärtnerfeldsalat

mit gebratenen Pilzen, Lauchzwiebeln und Kräuterdressing

Festtagssuppe mit aufgeschmolzenen Schwarzbrotcroutons

Lachsforellennockerl

auf Flußkrebss-Rieslingsauce und Nusskartoffeln

oder

Zarter Rindertafelspitz

mit Apfel-Meerrettichsauce auf Kohlrabi-Karottengemüse und Zwiebelkartoffeln

Bayrisch Creme auf Blaubeermark

| Linderhof 37,50 |

Lachstatar mit Ruccola

und grünem Pfeffer –Olivenölmarinade und Kartoffelrösti

Karottensuppe mit geriebenem Meerrettich

Perlhuhnbrüstchen

auf Rieslingkraut mit Trauben-Croutons und Kartoffelpüree

oder

Filet vom Seensaibling

in Rosmarinbutter gebraten auf Fenchel-Tomatengemüse und Basmatireis

Topfenpalatschinken mit Rahmvanilleeis

| Neuschwanstein 39,50 |

Carpaccio vom Kalbsfilet

auf Ruccolasalat mit Zitronenpfeffer, Trüffelöl und Parmesan

Sauerampfersuppe mit Lachsnockerl

Rosa Ochsenlende in der Zwiebel-Senfkruste

auf Burgunderjus mit Marktgemüse und Kartoffelgratin

oder

Zanderfilet in der Kartoffelkruste gebraten

mit Salbei auf Blattspinat und Nusskartoffeln

Festlich süßes Ende

Kleine Bedienungsanleitung für unsere Gäste mit Menü-Wahl:

Im Menü inbegriffen sind Gedeck mit Brot und Butter.

Das Hauptgericht zwischen Fisch und Fleisch wie auch für Vegetarier
kann hier im Restaurant gewählt werden.

Bitte teilen Sie uns am Tag Ihrer VA bis 15.00 Uhr die für uns verbindliche Personenzahl mit.