

Vorspeisen / Salate	€
Kleiner Sommer-Blattsalat mit gerösteten Kernen und Croûtons ^{MI,EI,SC,SL,SF,SO,SJ,SE}	6
Burrata mit lauwarmem Tomatenrelish, schwarzem Olivencrumble, Brotchips, Basilikumschaum und altem Balsamico ^{Gla,MI,9}	12
*Rosa Tranchen vom Roastbeef mit fruchtigem Chimichurridip, kalt geräucherter Kaki und Wildkräutern	16
„Sommerbowl“ Karotte, Gurke, Paprika, Honigmelone, Kohl, Bulgur, Wildkräuter und süß-scharfe Erdnussvinaigrette ^{MI,SL,SF,ER}	12
Suppe	
Gazpacho mit Chorizo, gebratener Garnele und Melonenperlen ^{KR,SL}	9
Erfrischung vor dem Hauptgang	
Eine Kugel Sorbet von der Johannisbeere oder Kaktusfeige	3
mit Champagner aufgegossen	7
mit Wodka aufgegossen	7
Vegan	
*Pfannenbrot mit 3-erlei zum Dippen Chili sin Carne (leicht scharf), Süßkartoffel-Limetten-Dip und Kichererbsen-Ananas-Ragout ^{Gla,SE}	19
Vegetarisch	
*Linsenwok mit sommerlichem Gemüse, Koriander, Chili, Limette und gegrillten Halumiwürfeln ^{MI,Gla,SJ,SE}	20

Fisch

*Gegrilltes Doradenfilet mit Zitronenbutter, sommerlichem Gemüse
und geschmorten Vitelotte Noir-Kartoffeln ^{FI,MI} 23

Steinbuttfilet mit Champagner-Kaviar-Soße, Tomaten-Liebstockel-Ragout
und hausgemachten Spinat-Frischkäse-Maultaschen ^{FI,MI,Gla,EI,SL,SF} 29

Fleisch

„Hotel Neues Tor Burger“ 21
Putenfleisch, Tomate, Romanasalat, Spiegelei, Speck,
Kräuterauoli und grob geschnittenen Pommes ^{Gla,MI,EI,SL,SF,SJ,SE}

*Tegernseer Kalbsschnitzel mit süßem Senf, Meerrettich, Preiselbeeren,
Zitrone und Kartoffelsalat ^{Gla,EI,SF,SL,MI} 25

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten 28
mit Spätzle und Salat ^{Gla,MI,EI,SC,SL,SF,SO,SJ,SE}
(vom Argentinischen Weiderind „Blockhouse“)

Gebratene Plumatranchen vom Iberico Schwein 29
mit Soja-Ingwer-Chili-Sud, Artischocken
und geschmorten Vitelotte Noir-Kartoffeln ^{SJ,MI}

*Lammrücken vom Salzwiesenlamm mit Rosmarinjus, 32
buntem Bohnencassoulet und geräucherter Paprikapolenta ^{SL,MI}

Medaillon vom Kalbsfilet mit gebratenen Pfifferlingen, 34
glasierten Fingerkarotten und Salbeignocchi ^{Gla,MI,EI,SL,SF}

Aus dem Ofen €

Flammkuchen mit:

Speck, roten Zwiebeln und Schnittlauch ^{Gla,MI,1} 11

Ziegenkäse, Feigen, Honig und mariniertem Rucola ^{MI,Gla} 11

Dessert

Zitronentörtchen mit frischen Sommerbeeren,
karamellisierten Macadamianüssen und Brombeersorbet ^{Gla,MI,EI,SCf} 9

Dessert aus dem Glas als 3erlei zum Probieren 7

Dessert aus dem Glas am Tisch präsentiert 5

*Alle Gerichte mit einem * können Sie gerne als ½ Portionen bestellen.*

Liebe Gäste, sämtliche Informationen zu den in unseren Desserts im Glas enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unseren Mitarbeitern. Die Definition der enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene, entnehmen Sie bitte der Auflistung auf der letzten Seite. Alle Preise inkl. der gesetzl. MwSt.