

## Vorspeisen / Salate

€

Kleiner gemischter Blattsalat mit Quinoa und Croûtons	6
„Frisch von Feld und Wiese“ Sommersalat und Babyblattspinat mit Früchten, Wildkräutern, Sprossen, Tomaten, Quinoa und Croûtons '	11
+ gehobelten Champignons und Tête de Moine	5
+ gebeiztem Lachstatar	7
Feldsalat mit Kartoffel-Birnen-Dressing, Speck, Croûtons und karamellisierten Walnüssen '	13
Feuriges Garnelenpfännchen mit mediterranem Gemüse und Kräutern	14

## Suppen

Consommé vom Rind mit grünem Flädle, Gemüsestreifen und Maultaschenscheiben	8
--	---

## Erfrischung vor dem Hauptgang

1 Kugel Sorbet Pfirsich oder Kokos-Passionsfrucht:	
Sorbet natur	3
Sorbet mit Champagner aufgegossen	7
Sorbet mit Wodka aufgegossen	7

<b>Fleisch</b>	<b>€</b>
Hotel Neues Tor Burger Rostbraten Burger mit geschmorten Zwiebeln, Tomaten, Rucola, crunchy Parmesantalern, hausgemachter BBQ-Soße und grob geschnittenen Pommes <sup>GLa,MI,EI</sup>	19
*Kalbsschnitzel „Tegernseer Art“, Preiselbeeren und hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>GLa,MI,EI,SL,SF,SE</sup>	23
*Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salat von der Deutschen Färse aus Schleswig Holstein <sup>GLa,MI,EI,SC,SL,SF,SO,SJ,SE</sup>	28
*Filet vom Lammrücken mit Senf-Kräuter-Mantel, Fingergemüse und hausgemachten Maiskroketten <sup>SF,GLa,EI,MI</sup>	31

## **Steaks**

Center Cut Rumpsteak 250 g vom Argentinischen Weiderind „Blockhouse“	35
Dry Aged Rib Eye 250 g vom Rotbuntrind nach „Japan-Style“	45
<i>Zubereitungszeit kann 30 – 40 Minuten betragen, je nach Garstufe</i>	
Wir servieren Ihnen alle Steaks mit hausgemachter BBQ-Butter und zwei Beilagen nach Wahl:	
Steakhouse-Pommes, Maiskroketten, Tomaten-Babyblattspinat <sup>MI</sup> , Fingergemüse <sup>MI</sup> oder Beilagensalat <sup>GLa,MI,EI,SC,SL,SF,SO,SJ,SE</sup>	

## **Aus dem Ofen** €

Flammkuchen mit Fetakäse, Spinat, Tomaten und roten Zwiebeln 12

## **Vegan**

Gefüllte Minipaprika mit Auberginencreme, Kartoffelpüree, gerösteten Cashewkernen und hausgemachter Kräuterajvar 18

## **Vegetarisch**

Karamellisiertes Chicoréepfännchen mit Birnen, Ziegenkäse und Walnuss 18  
Lieber Gast, sprechen Sie uns gerne auf Ihre vegetarischen oder veganen Wünschen an!

## **Fisch**

Doradenfilet mit Yuzu-Curry-Marinade im Bananenblatt, Spaghettikürbis-Bambus-Gemüse und Basmatireis 25

Tranche vom Ikarimilachs mit cremigem Tomatenspinat und Kürbisgnocchi 29

## **Dessert**

Pfirsich Melba „neu interpretiert“ im Glas 9  
Vanillecrème, Pfirsich, Himbeerespuma und Mandelcracker

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.