

„Flying Service“

- aus der Hand in den Mund oder auf „Bayerisch“ - Fingerfood

Alle Preise sind Bruttopreise und verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen MwSt.!

8 – 10 kleine Gerichte entsprechen etwa einem 3-Gang-Menü. Selbstverständlich können wir Ihnen darüber hinaus noch weitere Kleinigkeiten à la Saison anbieten – bitte geben Sie uns Ihre Wünsche bekannt.

Klassiker

Melone mit San Daniele Schinken	3,90 €
Tatar „du Chef“ mit Holzofenbrot	4,80 €
Hausgebeizter Lachs mit Champagnersenf	4,80 €
Gemüse-Antipasti mit Parmesan und Pesto	3,60 €
Krabben-Pfirsich-Cocktail mit Stangensellerie	4,80 €

Kleine (aber feine) Suppen zum Trinken

Kartoffelsuppe mit Parmakrusteln	3,50 €
Spritzige Tomaten-Orangensuppe	3,50 €
Tafelspitz-Cappuccino mit Meerrettich-Milchschaum	3,80 €

Pikantes

Rauchlachs auf Wasabi-Gurkensalat	4,80 €
Entenbrust in der Pfefferkruste auf Preiselbeerkraut	5,40 €
Garnelen-Schaschlik mit scharfer Aprikosensoße	4,90 €

Extravagantes

„Schweinsbraten-Espresso Macchiato“	3,40 €
„Blauer Obatzter“ mit Birne im Knusper-Tartelette	3,20 €
Champagner-Risotto mit Chili-Mango	4,80 €
Fleischpflanzerl mit Ei, Wodkacreme und Lachs-Kaviar	4,50 €

Bayerisches

Zander auf Apfelkraut mit Speckcroûtons	4,50 €
Steinpilz-Bratwürstl auf Petersilien-Kartoffelsalat	3,90 €
„Grünwalder Katzenschrei“ (Gröstl mit Fleisch und Kartoffeln)	3,60 €
Niederbayerische Käse-Krautspätzle mit Bierzwiebeln	3,60 €
Ochsenfleischsülze mit Apfelkren-Kürbis-Vinaigrette	4,40 €

Süßes

Mousse au chocolat mit einem Hauch Chili	3,80 €
Champagner-Weißbier-Tiramisu	4,10 €
Waldfrucht-Sorbet im Schnapsglas	3,90 €
Beerengrütze mit Amarettosoße	3,80 €
Glasierter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott	4,10 €