

Keto Menü

Montag / Monday

Vorspeise / Starter

Rucolasalat mit gereiftem Bergkäse und Speck
Rocket salad with aged mountain cheese and bacon

Suppe / Soup

Klare Rinderbrühe aus der Region
Clear beef broth from the region

Hauptgang / Main course

Spinatpüree mit Blumenkohl
Spinach purée with cauliflower

serviert mit / served with

Rinder-Tagliata oder Lachsfilet
Beef tagliata or salmon fillet

Dessert

Haselnusseis mit Mandelmilch
Hazelnut ice cream with almond milk

Dienstag / Tuesday

Vorspeise / Starter

Gurkentatar mit Kirschtomaten und Walnüssen
Cucumber tartare with cherry tomatoes and walnuts

Suppe / Soup

Hühnerbrühe mit Ei-Zitronenschaum
Chicken broth with egg lemon foam

Hauptgang / Main course

Zucchini-Pasta mit Butter und Bergkäse
Zucchini pasta with butter and mountain cheese

serviert mit / served with

Rinderbäckchen oder gegrilltes Saiblingsfilet
Beef cheeks or grilled char fillet

Dessert

Schokoladen-Protein-Pudding
Chocolate protein pudding

Mittwoch / Wednesday

Vorspeise / Starter

Rindstatar mit getrocknetem Eigelb und Bergkäse-Espuma
Beef tartare with dried egg yolk and mountain cheese espuma

Suppe / Soup

Sellerie-Gurken-Smoothie mit Mandeln
Celery cucumber smoothie with almonds

Hauptgang / Main course

Bayerisches Kraut mit Kümmel
Bavarian cabbage with cumin seeds

serviert mit / served with

Entenbrust Arosen oder Hecht mit Salbei-Beurre Blanc
Duck breast arosen or pike with sage beurre blanc

Dessert

Rohkost-Karottenkuchen mit Kokos und Walnüssen
Raw carrot cake with coconut and walnuts

Donnerstag / Thursday

Vorspeise / Starter

Lachs-Carpaccio mit Gurke und Rucola
Salmon carpaccio with cucumber and rocket leaves

Suppe / Soup

Avocado-Smoothie mit Honig und Walnüssen
Avocado smoothie with honey and walnuts

Hauptgang / Main course

Spinat-Frikassee mit Ei-Zitronenschaum
Spinach fricassee with egg lemon foam

serviert mit / served with

Maishuhn aus der Region oder Wolfsbarschfilet
Corn fed chicken from the region or sea bass fillet

Dessert

Zuckerfreie weiße Schokoladenmousse mit Blaubeeren
Sugar-free white chocolate mousse with blueberries

Freitag / Friday

Vorspeise / Starter

Geräuchertes Forellenfilet mit Senf-Vinaigrette, Schnittlauch und Chili
Smoked trout fillet with mustard vinaigrette, chives and chili pepper

Suppe / Soup

Pilz-Consommé mit Shiitake-Tatar
Mushroom consommé with shiitake tartare

Hauptgang / Main course

Gefüllte Paprika mit Gemüse und Olivenöl
Stuffed peppers with vegetables and olive oil

serviert mit / served with

Rinderbrust oder Wolfsbarsch in Kräutern und Butter pochiert
Beef brisket or sea bass poached in herbs and butter

Dessert

Brownie mit dunkler Schokolade und Himbeeren
Brownie with dark chocolate and raspberry

Samstag / Saturday

Vorspeise / Starter

Rindercarpaccio mit Parmesan, Rucola und getrocknetem Eigelb
Beef carpaccio with parmesan shavings, rocket and dried egg yolk

Suppe / Soup

Klare Rinderbrühe aus der Region
Clear beef broth from the region

Hauptgang / Main course

Geschmorter Kürbis mit Maulbeeren und Kernen
Stewed pumpkin with mulberries and seeds

serviert mit / served with

Hühnerbrust in Buttermilch pochiert oder Garnelen mit Limette
Chicken breast poached in buttermilk or shrimps with lime zest

Dessert

Zitronensorbet mit frischer Minze
Lemon sorbet with fresh mint

Sonntag / Sunday

Vorspeise / Starter

Garnelen-Ceviche mit Gurke, Olivenöl und Zitronenzeste
Shrimp ceviche with cucumber, olive oil and lemon zest

Suppe / Soup

Ajo Blanco mit Mandeln und schwarzem Knoblauch
Ajo blanco with almonds and black garlic

Hauptgang / Main course

Brokkoli-Variationen mit Karotte und Blumenkohl-Couscous
Broccoli textures with carrot and cauliflower couscous

serviert mit / served with

Fleisbällchen oder Jakobsmuscheln mit Zitrone und Orange
Meatballs or scallops with lemon and orange

Dessert

Nuss-Granola mit Vanille-Cremeux und dunkler Schokolade
Nut granola with vanilla cremeux and dark chocolate