

Frühling

Roecklplatz

Vorspeise

Quinoa-Brokkoli-Tabouleh / Pinienkerne / Kokosjoghurt / Knoblauch-Roggencroutons

Zwischengang

Süßkartoffel Gnocchi / Wildkräutersalat / konfierte Kirschtomaten / Limettenschaum

Hauptgang

Offene Ratatouille Pastete / Sauce Hollandaise Fermentierter Knoblauch / Tomatensalsa

oder

Zanderkroketten / Erbsen-Korianderpüree Kräutersaitlinge / Sellerie-Fischjus

oder

Lammrücken sous vide / Pistazienmantel / Steckrübenchutney / Spinat-Kartoffelmuffin

Dessert

Apfel-Gojibeeren-Strudel / Walnußkrokant Schokosahne

4-Gang Menü 64€

3-Gang Menü Vegan 47€

3-Gang Menü Fisch / Fleisch 5 €

Wir bitten um eine Vorauswahl eines Menüs.
Vielen Dank für ihr Verständnis.

Sommer

Roecklplatz

Vorspeise

Spargel-Erdbeersalat / gegrillte Salatherzen Zitronen-Nußvinaigrette

Zwischengang

Tortelli / Aubergine / Tomate Senf-Basilikumpesto

Hauptgang

Bulghur-Paprika / schwarze Bohnen / Minze Korinthen / Kräutersalat / Zacusca

oder

Starnbergersee Forellenfilet / gegrillte Majoran-Karotten Grünes Risotto / Zwiebelsalat

oder

Gefüllte Maispoulardenbrust / Löwenzahn Wassermelone / Rosmarinkartoffeln

Dessert

Tres Leche / Erdbeeren / Tonkabohnensauce

4-Gang Menü 67€

3-Gang Menü Vegan 45€

3-Gang Menü Fisch / Fleisch 50€

Wir bitten um eine Vorauswahl eines Menüs.
Vielen Dank für ihr Verständnis.

Herbst

Roeklplatz

Vorspeise

Moghrabieh Salat / Aubergine / Minze / Maulbeeren / Rucola / Sesam

Zwischengang

Minestrone neapolitanisch

Hauptgang

Gebratener Wolfsbarsch / Artischocken Risotto / liventapenade

oder

Geschmorte Kalbsbäckchen / Wirsingstrudel / gepickelter Kürbis

oder

Süßkartoffelstrudel / gelbe Rüben / cremige Haferpolenta / rote Beteschäum

Dessert

Bananen-Schokotarte / Cassissorbet / Agaven-Mandelmilchsauce

4-Gang Menü 60 €

3-Gang Menü ohne Suppe 5 €

Wir bitten um eine Vorauswahl eines Menüs.
Vielen Dank für ihr Verständnis.
Gerne bieten wir auch eine vegane Variante an.

Winter

Roecklplatz

Vorspeise

Kürbis-Kokossuppe / Linsenpraline

Zwischengang

Pasta / Rucola / Zitrone / Trüffel

Hautgerichte

Wirsingrouladen / Grünkern / Linsen / Kartotten-Ingwerstampf

oder

Sauerbraten vom Murnauer Rind / Kartoffelbaumkuchen / Romanesco / Barolojus

oder

Buttermakrele / Pfefferkruste / Bambus-Gemüseragout / Cashewkerne

Dessert

Cheesecake / Mango / Cassis-Sorbet

4-Gänge 65€

3-Gänge (ohne Zwischengang) 56€

3-Gänge (ohne Suppe) 50€

Wir bitten um eine Vorauswahl eines Menüs.
Vielen Dank für ihr Verständnis.
Gerne bieten wir auch eine vegane Variante an.

Roeklplatz

Catering

Vegan

Falafel, Mangochutney, Krautsalat
Linsensalat, feine Bohnen, Pilze
Cous Cous Salat, Minze, Tomate
Tofu, Glasnudel, Koriander, Paprika, Lauch

Vegetarisch

Ziegenkäse Creme Brulee, Rote Bete, Sesam
Marinierter Büffelmozzarella, Ratatouille, Rucola
Spinat-Feta Quiche, Zwiebelmarmelade
Panzanella, Olive, Tomate, Parmesan, Rucola

Fleisch

Kalbstafelspitzsülze, Meerrettich, Kernölsenf
Roastbeef, Bratkartoffelsalat, feine Bohnen
Entenleberparfait, Apfel, Sellerie
Leberkäse, Essiggurke, Brezn Crostini

Fisch

Tatar vom Saibling, Avocado, Granny Smith
Salzwassergarnele, geräucherte Paprika
Okotopussalat, Fenchel, Borlotti Bohnen
Räucherlachs, Pumpernickel, Dillsenf

Dessert

Schokoladenkuchen, feines Kompott
Cheesecake, Beeren
Zweierlei Schokoladenmousse, Waldbeeren
Himbeertiramisu
Topfen Panna Cotta, Heidelbeeren

Vegetarisch/Vegan/Dessert je Glas 4,50€
Fleisch/ Fisch je Glas 6,50€

Wir würden Sie bitten, sich auf eine Auswahl von sieben Sorten zu beschränken.