

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

Wir bitten um eine Vorauswahl eines Menüs.

Vielen Dank für ihr Verständnis.

Gerne bieten wir auch eine vegane Variante an.

Sommer

Roecklplatz

Vorspeise

Spargel-Erdbeersalat / gegrillte Salatherzen
Zitronen-Nussvinaigrette

Zwischengang

Tortelli / Aubergine / Tomate
Senf-Basilikum-Pesto

Hauptgang

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

oder

Starnbergersee Forellenfilet / gegrillte Majoran-Karotten
Grünes Risotto / Zwiebelsalat

oder

Gefüllte Maispouardenbrust / Löwenzahn
Wassermelone / Rosmarinkartoffeln

Dessert

Tres Leche / Erdbeeren / Tonkabohnensauce

Wir bitten um eine Vorauswahl eines Menüs.

Vielen Dank für ihr Verständnis.

Gerne bieten wir auch eine vegane Variante an.

Herbst

Roeklplatz

Vorspeise

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

Zwischengang

Minestrone neapolitanisch (vegan)

Hauptgang

Gebratener Wolfsbarsch / Artischocken Risotto /
Oliventapenade

oder

Geschmorte Rinderbäckchen / Wirsingstrudel /
gepickelter Kürbis

oder

Süßkartoffelstrudel / gelbe Rüben /
cremige Haferpolenta / rote Beteschaum

Dessert

Bananen-Schokotarte / Cassissorbet /
Agaven – Mandelmilchsauce

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

Winter

Roeklplatz

Vorspeise

Kürbis-Kokossuppe / Linsenpraline

Zwischengang

Pasta / Rucola / Zitrone / Trüffel

Hauptgang

Wirsingrouladen / Grünkern / Linsen /
Karotten-Ingwerstampf

oder

Sauerbraten vom Murnauer Rind / Kartoffelbaumkuchen /
Romanesco / Barolojus

oder

Buttermakrele / Pfefferkruste /
Bambus-Gemüseragout / Cashewkerne

Dessert

Cheesecake / Mango / Cassis-Sorbet

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

Roecklplatz

Catering

Vegan

Falafel, Krautsalat
Cous Cous Salat, Dattel, Minze
Glasnudelsalat, Tofu, Sesam
Gegrillter Blumenkohl, Pinienkerne, Maulbeeren

Vegetarisch

Frühlingsrollen, Gemüse
Gebackener Mozzarella, Rote Bete Hummus
Tempura Gemüse Spieß, Peperoni-Cheddarsauce
Feldsalat, Frühlingslauch, Peperoncini, Tomaten

Fleisch

Teriyaki-Hähnchenspieß, Spitzkohl Som Tam
Roastbeef, Rucola, Kartoffel-Gurkensalat
Tafelspitzstreifen, Pastasalat, Kürbiskernöl
Entensalat, Erdnußdip, Chinakohl
Parmaschinken, Feldsalat, Melone, Oliven
Maispoularde, gelbeLinsen, Zuckerschoten
Kalbsfrikadellen, Limburger, Brokkoli, Walnüsse
Currywurst, Kartoffelchips, Sour Cream

Fisch

Räucherlachs, Meerrettichmousse, Pumpernickel
Garnelensalat, Kokoscreme, Koriander, Ingwer
Zanderkroketten, Zitronenschmand, Endivie
Forelle geräuchert, rote Bete, Apfel
Kibbeling, Kartoffelsalat, Remoulade
Saiblingstatar, Letscho, Graupen
Matjes, Karotten-Schmandsalat, Dill
Kabeljau im Tempura, Asia Nudel, Chillisauce

Dessert

Topfen Panna Cotta, Heidelbeeren
Schokoladenmousse, Kirschragout
Himbeertiramisu
Bayrische Creme, rote Grütze
Veganer Cheesecake, Karamellcrumble

Vegetarisch/Vegan/Dessert je Glas 7,50€
Fleisch/ Fisch je Glas 9,50

Wir würden Sie bitten, sich auf eine Auswahl von maximal 7 Sorten zu beschränken.