

Wildkräutersuppe

von Brennessel, Giersch und Sauerampfer
mit Brotchip
7,20 €

Kürbiscremesuppe

mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen
7,50 €

Bruschetta

mit kleinem gratinierten Ziegenkäse
und Salatbouquet
7,80 €

Wildkräutersalat

mit karamellisierten Kürbisspalten
und Kräuterflammkuchen
15,90 €

Großer bunter Wintersalat

mit gebratenen Putenbruststreifen
Klein 11,90 € Normal 15,90 €

Spaghettini Putanesca

geschwenkt in einer Sauce von
Kapern, Oliven und Tomaten,
mit frisch geriebenem Parmesan
Klein 11,90 € Normal 15,90 €

Asiatisches Reis-Curry

mit Gemüse á la Wok
Klein 10,90 € Normal 14,90 €

Das

Hotel Residence Starnberger See

bietet eine leicht mediterran
beeinflusste Küche, mit
ausgesuchten frischen Produkten
von bekannten und namhaften
Lieferanten aus der heimischen
Gegend.

Alle Gerichte werden frisch in
Handarbeit und mit Sorgfalt
zubereitet. Diese Art der
Zubereitung nimmt etwas Zeit in
Anspruch, wofür wir um Ihr
Verständnis bitten.

Leichte Speisen mit leichten
Weinen genießen.

Die Augen dabei schließen und Sie
fühlen sich wie im Urlaub
in "Bella Italia"

2015er Hauswein

**Capsula Viola, Vino Bianco
Santa Cristina**

0,25 Ltr. 5,70 €

0,75 Ltr. 19,90 €

*Helle strohgelbe Farbe. Das Duftbouquet ist
intensiv, blumig und fruchtig und erinnert an
Orangenblüten und exotische Früchte. Am
Gaumen frisch und leicht mit einem
schmackhaften mineralischen Finale.*

Entrecôte vom Jungbullen

mit gedünsteten Zwiebeln,
Röstkartoffeln und Marktgemüse
25,90 €

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites

Preiselbeeren und kleinem Salat
18,90 €

Gegrilltes Lachsfilet mit Kürbiskernkruste

auf Grillgemüse und Wildreistimbale
18,50 €

Kürbis - Wildkräuterrisotto

mit gegrilltem Loup de Mer
und glacierten Cherrytomaten
Klein 14,90 € Normal 17,90

Provencalische Fischplatte

Gegrillte Filets von Edelfischen mit Riesengarnelen
auf provencalischem Gemüse und Ripponi
28,90 €

Frische Obstsalat

verfeinert mit Minze, Limette und Honig
und Joghurteis
7,90 €

Kaiserschmarrn mit Apfelpüree

12,90 €

Bitte beachten Sie eine Wartezeit von 20 Minuten.

Hausgemachtes Waldbeerragout

mit Quark-Sauerkirscheis
5,90 €

Halbflüssiges Schokotörtchen

mit Vanilleeis und Sahne
10,50 €

Unsere Wildkräuter ...

Die Verwendung von Wildkräutern, wie Brennnesseln, mit einem hohen Gehalt an Serotonin kann die psychische Stimmung heben, ein wichtiger therapeutischer Ansatz bei Stimmungsschwankungen und Depressionen. Die Brennnessel gibt Kraft und führt zu mehr innerer Gelassenheit.

Giersch wirkt allgemein entzündungshemmend und wurde von Pfarrer Kneipp vor allem bei Polyarthrit (Rheuma) eingesetzt. Er hat den Vorteil, dass er trotz seines Bitterstoffgehalts nicht so bitter schmeckt wie Löwenzahn. Durch seinen hohen Nährstoffgehalt kommt Giersch gleich nach der Brennnessel, der Königin der Wildkräuter.