

restaurant
charles lindbergh

Let's start | Salads & Co.

Gemischter Blattsalat | Gurke | Karotte | Kirschtomate
Nüsse | Croutons 9,5 | 15
Mixed green salad | cucumber | carrot | cherry tomato
Nuts | croutons 9,5 | 15

Auswahl an Dressing | Choice of dressing
Balsamico, Joghurt oder Honig Senf
Balsamic, yoghurt or honey mustard

Romana Salat | Caesar Dressing | Grana Padano
Sardelle | Croutons 10,5 | 16
Romaine lettuce | caesar dressing | Grana Padano
anchovies | croutons 10,5 | 16

Upgrades

Gebratene Hühnerbrust | Roasted chicken breast 4,5
Garnelen 3 Stück | Prawns 3 pieces 6

Variation von der Roten Beete | Ziegenkäse | Schwarze Walnuss | Apfel 14
Variation of beetroot | goat cheese | black walnut | apple

Sous vide gegarter Saibling | Kartoffelcreme | Gurke | Kräutersalat 16
Sous vide cooked char filet | potato cream | cucumber | herb salad

Carpaccio vom Ochsen | Bergkäse | Rucola | Pinienkerne 18,5
Beef carpaccio | mountain cheese | rocket | pine nuts

Suppe | soup

Tomatensuppe | Kräuter Focaccia | Basilikum 8,5
Tomato soup | herb focaccia | basil

Schwarzwurzelcreme | Geräucherte Entenbrust | Birne 9,5
Black salsify soup | smoked duck breast | pear

Regional **SIGNATURE** Dishes

„Zu Monarchs Zeiten aufgeblüht,
Leibgericht des Kaisers Franz Joseph,
heute ein geschätzter Klassiker.“

„Blossomed to monarchs times,
favourite dish of the emperor Franz Joseph,
today a valued classic.“

Sous vide gegarter Kalbstafelspitz | Rosenkohl | Haselnuss | Baby Karotten
Kartoffel-Meerrettichpüree

Sous vide cooked veal | brussel sprouts | hazelnut | baby carrots
Potato horseradish puree

27

Wiener Schnitzel | Bratkartoffeln | Speck | Gurkensalat | Preiselbeeren
Wiener Schnitzel | roasted potatoes | bacon | cucumber salad | cranberries

28

From the Sea

Zander vom Tegernsee | Süßkartoffel | Wirsing | Speckschaum 26
Pike perch filet | sweet potato | savoy cabbage | bacon foam

Heilbuttfilet | Garnele | Fregola Sarda | Paprika-Emulsion 27
Halibut filet | prawn | Fregola Sarda | cream of bell pepper

Vegetarisch | vegetarian

Penne | Arrabiata | Basilikum | Grana Padano 15,5
Penne | Arrabiata | basil | Grana Padano

Trüffelgnocchi | Buchenpilze | Babyspinat | Rahm 16
Truffle flavoured gnocchi | forest mushrooms | baby spinach | cream

Risotto | Kürbis | Feige | Kerne | Rucola 16
Risotto | pumpkin | fig | seeds | rocket

From the GRILL

Lachsfilet Filet of salmon	200g	25
Maispouardenbrust corn fed chicken breast	180g	26
Lammkarree Donald Russel Rack of lamb	200g	29
Rumpsteak John Stone NY Strip steak	230g	29
Rinderfilet Deutsche Färse Beef fillet	2x125g	33

Zu jedem Gericht servieren wir hausgemachten Coleslaw, einen Dip und eine der folgenden Beilagen

With every dish we serve our homemade coleslaw, one dip and a side dish of your choice

Ofengemüse Grilled vegetables	Grenaillekartoffeln Grenaille potatos
Sautierter Babyspinat Sautéed spinach	Steak Pommes frites Steak French fries
Gegrillter grüner Spargel Grilled green asparagus	Basmati Reis Basmati rice

Sour Cream | Café de Paris Butter | BBQ Sauce | Ketchup | Mayonnaise

Jede weitere Beilage Each additional side	3,5
Zusätzlicher Dip Additional dip	1,5
Kleiner Beilagensalat Small side salad	5,5

Sweet Temptations

Obstsalat Zitronensorbet Fruit salad lemon sorbet	9,5
Apfelstrudel Vanillesoße Apple strudel vanilla sauce	9
Schokoladen - Crème brûlée Schnitte Cassis-Sorbet Brandy Snap Chocolate crème brûlée slice cassis sorbet brandy snap	10,5
Hausgebackener nussiger Cupcake gesalzenes Karamelleis Mango Home baked nutty cupcake salted caramel ice cream mango	10,5

Gerne richten wir Ihr Gericht auf zwei Tellern, gegen einen Aufpreis an. 3
We are happy to split your dish on two plates for a charge. 3

Gäste mit speziellen Ernährungsbedürfnissen oder Allergien,
die mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, wenden sich bitte an das Servicepersonal.

For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the ingredients used, please ask for a member of staff.

Käse | cheese

Käse Affineur Waltmann

Auswahl an saisonalem Käse
Selection of seasonal cheese

5 Stück á 30g
5 pieces á 30g

15

Almblütenkäse

Kuh | Rohmilch | halbfester Schnittkäse | mild
Cow | raw milk | semi-hard cheese | mild

Allgäuer Alpkäsle

Kuh | Rohmilch | Hartkäse | säuerlich
Cow | raw milk | hard cheese | acidic

Le Vigneron mit Marc de Gewürztraminer

Kuh | Rohmilch | Weichkäse | würzig
Cow | raw milk | soft cheese | aromatic

Bleu de Chevre

Ziege | Weichkäse | Blauschimmel | würzig
Goat | soft cheese | blue mould | aromatic

Vera Pagliettina *3 Milch Camembert*

Kuh | Schaf | Ziege | Rohmilch | Weichkäse | würzig
Cow | sheep | goat | raw milk | soft cheese | aromatic

Dazu reichen wir hausgemachtes Fruchtbrot | Served with homemade fruit bread

Jedes weitere Stück Käse á 30g
Each additional piece of cheese

3