

# NI BAR & ROOFTOP TERRACE X TRESSBRÜDER

BIO-Food with a View

Allergene



N I  
B A R

TOP VIEW.  
TOP FOOD. TOP DRINKS.  
© Caro & Selig



Caro & Selig  
Tegernsee

# ALLERGENE

- 1 = Gluten und Getreide mit Glutenanteil
- 2 = Laktose / Milchprodukte
- 3 = Eier (von Geflügel)
- 4 = Fisch
- 5 = Krebstiere
- 6 = Weichtiere (z.B. Muscheln, Schnecken, Calamari)
- 7 = Nüsse, Kerne, Schalenfrüchte
- 8 = Erdnüsse
- 9 = Sesamsamen
- 10 = Sojabohnen
- 11 = Sellerie
- 12 = Schwefeldioxid und - Sulfite
- 13 = Lupinen
- 14 = Senf



# VORSPEISEN

## GAZPACHO 10.50 €

mit Zitronenöl, geröstete Sonnenblumenkerne & Zitronengras

7 = Nüsse, Kerne, Schalenfrüchte



## TOMATEN-CREME

10.50 €

mit Mozzarella, Basilikum-Öl, Balsamicogeelee, Pinienkerne & Parmesan

2 = Laktose / Milchprodukte

7 = Nüsse, Kerne, Schalenfrüchte

TATAR VON DER ACKERBOHNE 10.50 €

mit Zwiebel Pana Cotta, Petersilie, Paprika-Chutney & Meerrettichsud

10 = Sojabohnen  
14 = Senf



SPICY BEEF-WÜRFEL 10.50 €

mit Koriander, Sellerie, Kichererbsen, Süsskartoffeln & Limetten-Honig-Sud

11 = Sellerie



GERÄUCHERTE BLUMENKOHLCREME 10.50 €

mit Heidelbeeren, karamellisierten Nüssen & Kräuter-Öl

2 = Laktose / Milchprodukte  
3 = Eier (von Geflügel)  
7 = Nüsse, Kerne, Schalenfrüchte

GEBEIZTE  
FORELLE 🌾

10.50 €

mit Remouladengel auf Buchweizensalat,  
Gurkenrelish & Orangen-Ingwersud

2 = Laktose / Milchprodukte

4 = Fisch

11 = Sellerie

14 = Senf



TERRINE VOM  
ZIEGENKÄSE 🌾

10.50 €

mit Apfel-Vanille-Gelee, Erbsen  
und Öl von getrockneten Tomaten

2 = Laktose / Milchprodukte

# HAUPTSPEISEN

## VEGANES BUTTER-CHICKEN 15.50 €

mit Süsskartoffeltaler, lauwarmem Fenchelsalat, geröstete Paprika-Creme & Nüssen

7 = Nüsse, Kerne, Schalenfrüchte  
10 = Sojabohnen



## PULLED PORK 22.50 €

mit Kartoffel-Kräutertaler, Kraut, Speck-Creme & Jus

1 = Gluten und Getreide mit Glutenanteil  
3 = Eier (von Geflügel)  
11 = Sellerie

## CURRY VOM RIND

22.50 €

mit gebratenem Blumenkohl, orientalischem  
Couscous, Minze-Joghurt & Hummus

- 1 = Gluten und Getreide mit Glutenanteil
- 2 = Laktose / Milchprodukte
- 11 = Sellerie



## LAMMFLEISCH- 22.50 € PFLANZERL

mit cremiger Polenta, Ratatouille,  
Gremolata & Jus

- 2 = Laktose / Milchprodukte
- 3 = Eier (von Geflügel)
- 7 = Nüsse, Kerne, Schalenfrüchte



## KRÄUTER- LINGUINE

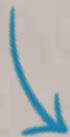
15.50 €

mit Tomaten-Pfeffergel, Feta, Kapern,  
Zucchini & Rosmarin-Honigjus

1 = Gluten und Getreide mit Glutenanteil

2 = Laktose / Milchprodukte

11 = Sellerie



## CREMIGES BUCHWEIZEN- RISOTTO

15.50 €

mit Ofengemüse, Thymian-Jus,  
Apfel & Auberginen-Creme

11 = Sellerie



# DESSERTS

## KOKOS- PANNA-COTTA 9.50 €

mit Apfel-Rosmarin-Chutney,  
Praline & Öl vom Koriander

1 = Gluten und Getreide mit Glutenanteil



## GEWÜRZ- BISKUIT 9.50 €

mit Schokoladen-Ingwer-Crème, Beerensülze,  
Praline & Öl von der Orange

1 = Gluten und Getreide mit Glutenanteil

7 = Nüsse, Kerne, Schalenfrüchte

KAKAO AUF  
ERDBEERE-SÜLZE 9.50 €  
mit Basilikum-Creme & mildem Limettensud

Keine Allergene!



VANILLE-CREME 9.50 €

mit Schokolade, Kirschen  
& Salz-Karamellsauce

- 1 = Gluten und Getreide mit Glutenanteil
- 2 = Laktose / Milchprodukte
- 3 = Eier (von Geflügel)
- 7 = Nüsse, Kerne, Schalenfrüchte



N | TOP VIEW.  
TOP FOOD. TOP DRINKS.  
© Caro & Selig |  
B A R

Caro & Selig, Tegernsee, Autograph Collection  
Bahnhofstrasse 2 | 83684 Tegernsee  
+49 8022 98200 | [welcome@caroundselig.de](mailto:welcome@caroundselig.de)  
[www.caroundselig.de](http://www.caroundselig.de)

Alle Zutaten in dieser Speisekarte stammen aus zertifiziertem  
& kontrolliertem biologischen Anbau (außer Wild) – DE-ÖKO-006