



Beeftatar NI BAR vom regionalen Filet und Rücken	23,— €
Wachtelegelb Pfifferlinge eingelegte rote Zwiebeln Kapernapfel Brotchip	
<i>beef tartare from regional cattle quail egg yolk king oyster mushroom pickled onions caper apple bread crisp</i>	
Salatbowl Blattsalat Balsamico-Dressing Gurke Tomate Avocado Sprossen	13,— €
<i>mixed salad-bowl lettuce balsamic cassis dressing cucumber tomato avocado sprouts</i>	
Optional mit <i>optionally with</i>	
4 Stück Garnelen <i>4 shrimps</i>	+ 9,— €
Gebratene Maishuhnbrust <i>sautéed chicken</i>	+ 8,— €
Gebratene Pfifferlinge <i>sautéed mushrooms</i>	+ 7,— €
Caesar Salad	24,— €
Römersalat Caesar Dressing Maishuhn Speck Kapern Sardellen Parmesan	
<i>romaine lettuce caesar dressing chicken bacon capers anchovies parmesan</i>	
Burrata Tomatensalsa Olive Rucola Meersalz	16,— €
<i>burrata beetroot salsa olive sea salt</i>	
Ceviche von der Tegernseer Lachsforelle <i>smoked fillet of Tegernseer trout</i>	18,— €
Mango-Chili-Dip eingelegte rote Zwiebeln Limette Koriander Algen Kaviar	
<i>Tegernseer trout apple fennel salad pea cress vegan caviar</i>	
Marinierte Süßkartoffel <i>marinated sweet potato</i>	15,— €
Ziegenfrischkäse im Blütenmantel Rucola Granatapfel Kürbiskernöl	
<i>goat cream cheese honey lamb's lettuce pomegranate pumpkin seed oil</i>	
Burger „Königin Caroline“	28,— €
Briochebrot deutsches Dry-Aged Beefpatty Bergkäse Speck BBQ-Sauce	
eingelegte rote Zwiebeln Gurke Tomate Blattsalat Trüffelmayonnaise Steakfries	
<i>brioche bun dry age beef patty bavarian cheese bacon bbq sauce </i>	
<i>pickled red onions cucumber tomato lettuce truffle mayonnaise steak fries</i>	
Club Sandwich	24,— €
Gebratene Maishuhnbrust Speck Cocktailsauce Salat Spiegelei Trüffelmayonnaise Steakfries	
<i>club sandwich sauteed chicken bacon cocktail sauce salad fried egg truffle mayonnaise steakfries</i>	

NI BAR Apero Brett	19,— €
Regionale Wurst- und Käsespezialitäten frischer Kren Obatzda eingelegtes Gemüse Butter Brot <i>snack board regional sausage and cheese "obatzda" fresh horseradish pickled vegetables bread & butter</i>	
NI BAR Apero Brett Käse	19,— €
Regionale Käsespezialität von Naturkäserei Tegernsee eingelegtes Gemüse Feigensenf Obatzda Walnuss Früchte Butter Brot <i>snack board regional sausage and cheese "obatzda" fresh horseradish pickled vegetables bread & butter</i>	
Currywurst NI BAR Style	12,— €
Rindswurst Currysauce Kartoffelchips Brot <i>beef sausage curry sauce lingonberries potato chips bread</i>	
Optional mit <i>optionally with</i>	
Steakhousefries	+ 5,— €
Classic Flammkuchen	15,- €
Vegane Creme Speck rote Zwiebeln Petersilie	
Veganer Flammkuchen	15,-€
Vegane Creme Kirschtomate, Paprika, rote Zwiebel, Rucola	
Jahrgangssardinen	14,— €
In der Dose serviert, mit geröstetem Brot & Kren <i>sardines from a can with roasted bread & horseradish</i>	
Steakhousefries	7,— €
Trüffel Mayonnaise <i>truffle mayonnaise</i>	3,— €
Popcorn	
Popcornmanufaktur Knalle Berlin	
klein <i>small</i>	5,— €
groß <i>large</i>	8,— €
Kartoffelchips Kettle	3,— €
<i>Kettle potato crisps</i>	
Schokoladenmousse Früchte Karamellchip	9,— €
<i>Caro's chocolate mousse berries caramel chip lemon cress</i>	
Tagesdessert	8,— €
<i>Dessert of the day</i>	
Eis vom Beindlhof Mango-Swirl Schokolade Erdbeersorbet Haselnuss	
Toffee mit Alpensalz Joghurt mit Himbeere	5,50,— €
<i>Beindlhof Ice Cream Mango Swirl Chocolate Strawberry Sorbet Hazelnut</i>	
<i>Toffee with Alpine Salt Yogurt with Raspberry</i>	