

N I B A R

Beeftatar NI BAR vom regionalen Filet und Rücken	23,— €
Wachteilegelb Kräuterseitling 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-Cassis-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>	+ 11,— €
Rinderfiletstreifen 80g <i>beef filet strips</i>	+ 13,— €
Gebratene Maishuhnstreifen 100g <i>sautéed chicken</i>	+ 8,— €
Gebratene Waldpilze <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 Rote-Bete-Salsa Olive Meersalz	16,— €
<i>burrata / beetroot salsa / olive / sea salt</i>	
Geräuchertes Filet von der Tegernseer Forelle <i>smoked fillet of Tegernseer trout</i>	17,— €
Mousse Apfel-Fenchel-Salat Erbsenkresse veganer Kaviar	
<i>Tegernseer trout / apple fennel salad / pea cress / vegan caviar</i>	
Marinierte Süßkartoffel <i>marinated sweet potato</i>	15,— €
Ziegenfrischkäse Honig Feldsalat 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 Aperero 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>	
Currywurst NI BAR Style	12,– €
Rindswurst Currysauce Preiselbeeren Kartoffelchips Brot <i>beef sausage / curry sauce / lingonberries / potato chips / bread</i>	
Optional mit <i>optionally with</i> Steakhousefries	+ 5,– €
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>	
Caro 's Schokoladenmousse Beeren Karamellchip Limonenkresse	9,– €
<i>Caro 's chocolate mousse / berries / caramel chip / lemon cress</i>	
Crème Brûlée Beeren Honigkresse	8,– €
<i>berries / honey cress</i>	

Caro & Selig

Tegernsee