

Die FREYHEIT zu genießen, Neues zu entdecken und die Kreativität unserer Küche mit allen Sinnen zu erleben, steht im Vordergrund der kulinarischen Vision unseres gleichnamigen Restaurants. Das Gefühl der FREYHEIT, verkörpert von Königin Caroline, findet sich in unserer frischen regionalen Küche mit internationalen Einflüssen wieder.

Wir verwenden für unser GRILLRESTAURANT überwiegend regionale Zutaten. Auf unserem 800° C heißen Lavagrill bereiten wir Ihnen saftige Steaks von deutschen Rindern zu sowie Fisch vom Tegernsee und regionales Gemüse. Alles unter der Beachtung kürzerer Transportwege und somit weniger Emission für unsere Umwelt. Alpine- und Grillklassiker neu zu interpretieren, bilden die Basis unseres Genusskonzepts. Inmitten edler Farben und ausgesuchter Materialien erwartet Sie hier geschmackvolle Ästhetik vom liebevoll angerichteten Teller bis zum hochwertigen Interieur.

To enjoy FREYHEIT (freedom) is to discover the new with the creativity of our kitchen using all your senses. This experience sits in the forefront of the culinary vision of our restaurant. The feeling of FREYHEIT (freedom) which Queen Caroline embodies can be found within our fresh regional kitchen accompanied by international influences.

Using the best ingredients alongside the newly interpreted meaning of the alpine classic sets the foundation for our concept of enjoyment. Amongst the elegant colour play and carefully selected materials lies the heart of our aesthetic. This tasteful theme is present starting from all lovingly curated dishes to every detail of the interior.

FREYHEIT

VORSPEISEN / STARTERS

Beeftartar FREYHEIT vom Simmenthaler Filet und Rücken 22,- €
Misoemulsion | Wachtelspiegelei | gepickelte Zwiebeln | Herbsttrompeten | Kresse
*beef tartare made from tegernseer alpine cattle | miso emulsion | quail fried egg |
pickled onions | black trumpet | cress*

Herbstliche Salatbowl | Blattsalat | Kürbiskern dressing | 12,50 €
Fruchtgemüse | Avocado | Sprossen
mixed salad-bowl | lettuce | pumpkin seed dressing | vegetables | avocado | sprouts

Optional mit | *optionally with*

3 Stück ASC-Garnelen + 14,- €
3 shrimps

Rinderfiletstreifen + 10,50 €
beef filet strips

Gebratene Maishuhnstreifen + 8,50 €
sautéed corn fed chicken

Gebratene Waldpilze + 7,- €
sautéed wild mushrooms

Caesar Salad 18,- €
Römersalat | Caesar Dressing | Maishuhn | Speck | Kapern | Sardellen | Parmesan
romaine lettuce | caesar dressing | chicken | bacon | capers | anchovies | parmesan

Burrata vom Tölzer Kasladen | *burrata from tölzer kasladen* 19,- €
Hokkaido-Kürbissalat | Kürbiskernpesto | schwarze Walnuss | Maldon Sea Salt
hokkaido pumpkin salad | pumpkin seed pesto | black walnut | maldon sea salt

Ceviche von der Tegernseer Lachsforelle | *ceviche of tegernseer salmon trout* 21,- €
Mango-Chili-Emulsion | eingelegte Rote Zwiebeln | Limette | Koriander | Chilikaviar
mango chili emulsion | red onions | lime | cilantro | chilli caviar

SUPPEN / SOUPS

Kürbiscremesuppe | *pumpkin cream soup* 11,- €
Kokosmilch | Kürbistasche | karamellierte Kürbiskerne
coconut milk | pumpkin ravioli | caramelized pumpkin seeds

Steinpilzconsommé | *porcini mushroom consommé* 11,- €
Blätterteigstange | gehobelter Steinpilz
puff pastry stick | shaved porcini mushroom

STEAK CUTS VOM GRILL (AUF ANFRAGE) | *on request*

Porterhouse Steak (ca. 600-800g)	pro 100g	17,50 €
T-Bone Steak (ca. 650-850g)	pro 100g	16,50 €
Tomahawk Steak (ca. 1100-1500g)	pro 100g	19,— €

Mit: Pfeffersauce | BBQ-Dip | Trüffelmayonnaise | Grillgemüse | Steakfries
with: cognac pepper sauce | bbq sauce | truffle mayonnaise | grilled vegetables | steak fries

VEGETARISCHE GERICHTE | *VEGETARIAN DISHES*

Handgemachte Tagliatelle | *handmade tagliatelle* 28,— €
Schwarzer Herbsttrüffel | Parmesan
black truffle | parmesan

Kürbisisotto | *pumpkin risotto* 22,— €
Kürbisschaum | gebratene Waldpilze | Parmesan
pumpkin foam | sautéed wild mushrooms | parmesan

VEGANE GERICHTE | *VEGAN DISHES*

Ragout von saisonalen Waldpilzen | *ragout of seasonal mushrooms* 22,50 €
Sojacreme | Junglauch | Tomatenwürfel | Kartoffelrösti
soy cream | young hose | tomato | potato rösti

Gegrilltes Kürbisgemüse | *grilled pumpkin vegetables* 18,— €
Muskatkürbis | Zucchini | Hokkaido
Safran-Kurkuma-Creme | Babymangold | Kürbiskerncrumble | Ras-el-Hanout
*nutmeg pumpkin | courgette | hokkaido pumpkin
saffron tumeric cream | baby mangold | pumpkin seed crumble | ras-el-hanout*

DESSERTS

Affogato Espresso Vanilleeis <i>espresso / vanilla ice cream</i>	6,50 €
Quittenragout <i>quince ragout</i> hausgemachtes Mojitoeis Brombeerespuma Crumble Alpenblüten <i>homemade mojito ice-cream / blackberry foam / crumble / alp's blossom</i>	10,- €
Kürbiskernparfait <i>pumpkin seed parfait</i> Zwetschgen-Rotwein-Ragout Valrhona Schokoladencrumble Granny Smith Apfelsorbet <i>plum redwine ragout / valrhona chocolate crumble / granny smith apple sorbet</i>	12,- €
Sorbetvariation (2 Kugeln) <i>sorbet variation (2 scoops)</i> Himbeere Cassis frische Beeren Minze <i>raspberry / cassis / fresh berries / mint</i>	9,- €
Tegernseer Bergkäsebrett'1 <i>tegernseer cheese platter</i> Wuida Tegernseer und alter Bergkas von der Naturkäserei Tegernsee Feigensenf Trauben Nüsse <i>fig mustard / grapes / nuts</i>	15,- €

DESSERT WEIN

2018 Vin Santo, Rocca delle Macie	5 cl 8,50 €
10 Years' Tawny, Niepoort	12,- €
20 Year's Tawny, Niepoort	19,- €