

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

Beeftatar FREYHEIT vom regionalen Filet und Rücken 23,— €

Wachteilegelb | Kräuterseitling | eingelegte rote Zwiebeln | Kapernapfel | Brotchip
beef tartare made from regional cattle / quail egg yolk / king oyster mushroom / pickled red onions / caper apple / bread crisp

Salatbowl | *mixed salad-bowl* 13,— €

frischer Blattsalat | Balsamico-Cassis-Dressing | Gurke | Tomate | Avocado | Sprossen
lettuce / balsamic cassis dressing / cucumber / tomato / avocado / sprouts

Optional mit | *optionally with*

4 Stück Garnelen + 11,— €

4 shrimps

Rinderfiletstreifen 80g + 13,— €

beef filet strips

Gebratene Maishuhnstreifen 100g + 8,— €

sautéed chicken

Gebratene Waldpilze + 7,— €

sautéed mushrooms

Caesar Salad 17,— €

Römersalat | Caesar Dressing | Maishuhn | Speck | Kapern | Sardellen | Parmesan
romaine lettuce / caesar dressing / chicken / bacon / capers / anchovies / parmesan

Burrata 16,— €

Rote-Bete-Salsa | Olive | Meersalz

beetroot salsa / olive / sea salt

Geräuchertes Filet von der Tegernseer Forelle | *smoked Tegernseer trout fillet* 17,— €

Mousse | Apfel-Fenchel-Salat | Erbsenkresse | veganer Kaviar

mousse / apple fennel salad / pea cress / vegan caviar

Marinierte Süßkartoffel | *marinated sweet potato* 15,— €

Ziegenfrischkäse | Honig | Feldsalat | Granatapfel | Kürbiskern

goat cream cheese / honey / lamb 's lettuce / pomegranate / pumpkin seed

SUPPEN / SOUPS

Pastinakencremesuppe | *parsnip cream soup* 10,— €

Gebackene Garnele | schwarzer Sesam | Kresse

fried prawn / black sesame / cress

Rinderkraftbrühe | *beef broth* 9,— €

Grißnockerl | Wurzelgemüse | Schnittlauch

semolina dumplings / root vegetables / chives

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

FLEISCHGERICHTE | MEAT DISHES

Burger „Königin Caroline“ 28,— €
Briochebrot | deutsches Dry-Age Beefpatty | Bergkäse | Speck | BBQ-Sauce |
eingelegte rote Zwiebeln | Gurke | Tomate | Blattsalat | Trüffelmayonnaise | Steakfries
*brioche bun / dry age beef patty / bavarian cheese / bacon / bbq sauce /
pickled red onions / cucumber / tomato / lettuce / truffle mayonnaise / steak fries*

Geschmorte Rinderroulade | *braised beef roulade* 26,— €
Schmorsauce | Blaukraut | Speck | Kartoffelknödel | Butterbrösel
braised sauce / red cabbage / bacon / potato dumpling / butter crumbs

FISCHGERICHT | FISH DISH

Tegernseer Lachsforellenfilet | *Tegernseer salmon trout fillet* 30,— €
Risotto | Wirsing | Safranespuma
risotto / savoy cabbage / saffron foam

VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

Trüffeltagiatelle | *truffle tagliatelle* 24,— €
Trüffelsauce | Parmesan | Wintertrüffel
truffle sauce / parmesan / winter truffle

Winterliches Gemüseragout | *winter vegetable ragout* 19,— €
Serviettenknödel | Waldpilze | Walnuss | Meerrettich
bread dumplings / wild mushrooms / walnut / horseradish

VEGANE GERICHTE | VEGAN DISHES

Gegrillte Schwarzwurzel | *grilled salsify* 18,— €
Dattel-Balsamico-Sauce | Zwetschge | Süßkartoffelpüree | Wirsingchip
date balsamic sauce / plum / sweet potato purree / savoy cabbage chip

Gebratener Kräuterseitling | *sautéed king oyster mushroom* 22,— €
Gepuffter Quinoa | wilder Blumenkohl | Erbsenpüree | rotes Zwiebelchutney
puffed quinoa / wild cauliflower / pea purree / red onion chutney

STEAK CUTS VOM GRILL

Wir veredeln für unser GRILLRESTAURANT regionale Zutaten auf einem 800 °C heißen Lavagrill – für perfekte Röstaromen, eine knusprige Kruste und saftigen Genuss.

We primarily use the finest regional ingredients on an 800°C lava grill – creating perfect sear, crispy crust, and juicy flavour.

Dry Aged Entrecôte	400g	54,— €
Rinderfilet <i>beef tenderloin</i>	200g	29,— €
Rumpsteak	300g	29,— €
Hirschrücken <i>saddle of venison</i>	200g	25,— €
Thunfischsteak <i>tuna steak</i>	200g	23,— €
Oktopus <i>pulpo</i>	250g	29,— €

BEILAGEN | *SIDE DISHES*

für je 7,— €

Steakfries | *steak fries*

Kartoffelgratin | *gratinated potatoes*

Ofenkartoffel mit Sauerrahm | *baked potato with sour cream*

Grillgemüse | *grilled vegetables*

Speckbohnen | *green beans with bacon*

Beilagensalat | *small salad*

SAUCEN | *SAUCES*

für je 5,— €

Portweinsauce | *port wine sauce*

Pfeffer-Rahm-Sauce | *pepper corn cream sauce*

Whiskey-BBQ-Sauce | *whiskey-BBQ-sauce*

Sauce Béarnaise | *sauce béarnaise*

Kräuterbutter | *herbal butter*

Chili-Knoblauchbutter | *chilli butter with garlic*

NACHSPEISEN / DESSERTS

Caro 's Schokoladenmousse | "Caro 's" chocolate mousse 9,– €
Beeren | Himbeerchip | Limonenkresse
berries / raspberry chip / lemon cress

Christstollenparfait | *fruit cake parfait* vegan | *vegan* 9,– €
Eingelegte Pflaumen | Bratapfelgel | karamellisierte Kürbiskerne
marinated plums / baked apple gel / caramelized pumpkin seeds

Birnen-Haselnuss-Strudel | *swirl of pear and hazelnut* 9,– €
Tonkabohneneis | Beerenespuma | Schokoladensplitter
tonka bean ice-cream / berry foam / chocolate chips

Crème Brûlée | *crème brûlée* 8,– €
Beeren | Honigkresse
berries / honey cress

Eiscreme | Sorbet | *ice cream / sorbet* je Kugel | *per scoop* 4,– €
serviert mit frischen Beeren | *served with fresh berries*
Vanille | Schokolade | Tonkabohne | Passionsfrucht | Himbeere | Zitrone
vanilla / chocolate / tonka bean / passion fruit / raspberry / lemon

Käsevariation von der Naturkäserei Tegernsee | *Tegernseer cheese selection* 12,– €
Junger Bergkäse | Bio-Blauschimmel | Bio-Riedersteiner | Walnüsse | Bio-Feigensenf | Apfelragout
mountain cheese / blue mould cheese / soft cheese / walnuts / fig mustard / apple ragout

DESSERT WEIN

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