

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

Beef tartar FREYHEIT vom Simmenthaler Filet und Rücken 23,– €
Misocreme | Kräuterseitling | eingelegte rote Zwiebeln | Kapernapfel | Brotchip
*beef tartare made from alpine cattle | miso emulsion | 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

Grüner Spargel + 7,– €

green asparagus

Caesar Salad Vorspeise starter | Hauptspeise main 17,– € | 24,– €
Römersalat | Caesar Dressing | Maishuhn | Speck | Kapern | Sardellen | Parmesan
romaine lettuce | caesar dressing | chicken | bacon | capers | anchovies | parmesan

Burrata 19,– €

Tomatensalsa | Pesto | Olivenöl | Meersalz

tomato salsa | pesto | olive oil | sea salt

Ceviche von der Tegernseer Lachsforelle | *ceviche of Tegernseer salmon trout* 21,– €
Mango-Chili-Püree | eingelegte Rote Zwiebeln | Limette | Koriander | Chilikaviar
mango chili puree | pickled red onions | lime | cilantro | chili caviar

SUPPEN / SOUPS

Bärlauchcremesuppe | *wild garlic cream soup* 10,– €
Tomatenwürfel | Käsestange
tomato | cheese puff pastry

Rinderkraftbrühe | *beef consommé* 9,– €
Pfannkuchenstreifen | Wurzelgemüse | Schnittlauch
pancake strips | 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*

Rinderrouladen "Hausfrauen Art" | beef roulades 26,— €
Schmorsauce | Speck-Gemüsefüllung | Speckbohnen | Kartoffelknödel
braised sauce / bacon vegetable stuffing / carrot vegetables / potato dumplings

FISCHGERICHT | FISH DISH

Tegernseer Lachsforellenfilet | Tegernseer salmon trout fillet 30,— €
Tagliatelle | Safranschaum | Mangold
tagliatelle / saffron foam / chard

VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

Bärlauchtagliatelle | tagliatelle with wild garlic 18,— €
Parmesan | Butter
parmesan / butter

Spinat-Bergkäse-Nocken | spinach mountain cheese dumpling 19,— €
Salbeibutter | Tomatenragout | Parmesan
sage butter / tomato ragout / parmesan

VEGANE GERICHTE | VEGAN DISHES

Spaghetti von Zucchini & Karotte | spaghetti of courgette & carrot 19,— €
Koriander | geröstete Sonnenblumenkerne | Zitronen-Soja-Sauce
cilantro / roasted sunflower seeds / lemon soy sauce

Frühlingsgemüse | spring vegetables 23,— €
Erbsenpüree | Babykarotten | gegrillter grüner Spargel | roter Mojodip | Selleriestroh
mashed peas / baby carrots / grilled green asparagus / red mojo dip / celery straw

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,— €
Châteaubriand	500g	75,— €
Rumpsteak <i>rump steak</i>	300g	29,— €
Dry Aged Porterhouse Steak	700g	110,— €
Lammkarree Neuseeland <i>rack of lamb New Zealand</i>	220g	30,— €
Thunfischsteak <i>tuna steak</i>	200g	23,— €
8 Stück Garnelen <i>8 pieces prawns</i>		22,— €

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 cream sauce*
Whiskey-BBQ-Sauce | *whiskey-BBQ-sauce*
Sauce Béarnaise | *sauce béarnaise*
Kräuterbutter | *herbal butter*
Chili-Knoblauchbutter | *chilli butter with garlic*

NACHSPEISEN / DESSERTS

Affogato 7,– €
Espresso | Vanilleeis
espresso / vanilla ice-cream

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

Rosencreme | rose cream vegan | vegan 10,– €
Rhabarberragout | Orange | Knuspermüsli | Vanille
rhubarb ragout / orange / crunchy cereals / vanilla

Pfirsich-Crème-Fraîche-Tarte | peach crème fraîche tarte 12,– €
Mürbteig | Himbeermark | Minze
shortcrust pastry / raspberry pulp / mint

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

Käse-Variation von der Naturkäserei Tegernsee | Tegernseer cheese selection 14,– €
Junger Bergkäse | Blauschimmel | Riedersteiner | Walnüsse | 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,– €