

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 heißem Lavagrill bereiten wir Ihnen saftige Steaks von deutschen Rindern zu. Sowie Fisch vom Tegernsee und Gemüse aus der Region. 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 21,– €
frittierte Kapern | Anchovis | Haushamer Eigelb | Trüffelkaviar und -creme |
eingelegte rote Zwiebeln | Kresse
*beef tartare made from Tegernseer alpine cattle | anchovies | egg yolk | capers |
truffle caviar and crème | pickled red onions | cress*

Sommer Salatbowl | *mixed salad-bowl* 12,50
frischer Blattsalat | Balsamicodressing | Fruchtgemüse | Avocado | Sprossen
fresh lettuce | balsamic 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 €
seared corn chicken

Gebratene Pfifferlinge + 8,– €
sautéed chanterelles

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

Büffelmozzarella à la Caprese | *buffalo mozzarella à la caprese* 17,– €
Bunte Tomaten | Pesto Genovese | schwarzes Olivencrumble | Maldon Sea Salt | Basilikum
mixed tomatoes | pesto genovese | olive crumble | maldon sea salt | basil

Ceviche von der Lachsforelle | *ceviche of salmon trout* 18,– €
Mango-Chili-Emulsion | Rote Zwiebeln | Limette | Koriander | Trüffelkaviar
mango chili emulsion | red onions | lime | cilantro | truffle caviar

SUPPEN / SOUPS

Gurken-Schmand-Kaltschale | *cold cucumber sour-cream soup* 9,– €
Dillcreme | Rote Beete Falafel
dill cream | beetroot falafel

Tomatenconsommé | *tomato consommé* 11,– €
Garnele | Tomatenwürfel
shrimp | tomato cubes

HAUPTGERICHTE

FLEISCHGERICHTE VOM GRILL | *MEAT DISHES*

Burger „Königin Caroline“	27,50 €
Briochebrot deutsches Dry Age Beefpatty Bergkäse Speck BBQ-Sauce eingelegte rote Zwiebeln Gurke Tomate Salatblätter Trüffelmayonnaise Steakhouse fries <i>brioche bun / beef patty / bavarian cheese / bacon / BBQ sauce / pickled red onions / cucumber / tomato / lettuce / truffle mayonnaise / steakhouse fries</i>	
Optional mit optionally with Süßkartoffel fries <i>sweet potato fries</i>	+ 3,- €
Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ <i>beef roulades</i> Schmorsauce Speck-Gemüsefüllung Grillgemüse Spätzle Röstzwiebel <i>braised sauce / bacon vegetable filling / grilled vegetables / bavarian gnocchi / fried onions</i>	25,50 €
Pfeffersteak vom Bayrischen Roastbeef <i>pepper steak</i> 220g Roastbeef Kubeben- und Guineapfeffer Cognacrahmsauce Grüner Spargel Kartoffelgratin <i>pepper cuvée / cognac pepper sauce / green asparagus / potato gratin</i>	39,- €
24 h gegarter Bauch vom bayrischen Schwein <i>belly from Bavarian pork</i> Tegernseer Biersauce Farmersalat Serviettenknödel <i>Tegernseer beer sauce / farmers salad / bread dumpling</i>	22,- €
Simmenthaler Rinderfilet <i>beef tenderloin</i> Portweinjus Grillgemüse Kartoffelgratin <i>port wine jus / grilled vegetables / potato gratin</i>	40,- €
Optional als <i>optionally as</i> „Surf&Turf“ mit 3 Stück ASC Garnelen <i>with 3 shrimps</i>	54,- €
„Chateaubriand“ 500 g Prime Cut vom heimischen Simmenthaler Rinderfilet Portweinjus und Pfeffersauce Grillgemüse Steakhouse fries <i>500 g prime cut / port wine jus and cognac pepper sauce / grilled vegetables / steakhouse fries</i>	105,- €

FISCHGERICHTE | FISH DISHES

Lachsforellenfilet | *salmon trout fillet* 32,- €
Kräuterschaum | Pfifferlingsrisotto | Zuckerschoten
herbal foam / chanterelles risotto / sugar snap peas

Oktopus vom Lavasteingrill | *grilled octopus* 43,- €
Schwarze Knoblauch Aioli | Erbsen-Ingwer-Püree | Ratatouille
black garlic aioli / puree of peas and ginger / ratatouille

STEAK CUTS VOM GRILL (NUR MIT 24 STD. VORBESTELLUNG) | *please order 24H in advance*

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 | Steakhouse fries
with: cognac pepper sauce / BBQ sauce / truffle mayonnaise / grilled vegetables / steakhouse fries

VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

Handgemachte Tagliatelle | *handmade tagliatelle* 28,- €
Schwarzer Sommertrüffel | Parmesan
black summer truffle / parmesan

Pfifferlingsrisotto | *chantarelles risotto* 23,- €
weißer Portweinschaum | Pfifferlingssauté | Parmesan
white port wine foam / chantarelles sauté / parmesan

VEGANE GERICHTE | VEGAN DISHES

Belugalinsencurry | *beluga lentil curry* 18,- €
Grünes Curry | Belugalinsen | Gemüse | Sojajoghurt | Sakurakresse
green curry / lentils / vegetables / soy yoghurt / sakura cress

Aubergine vom Lavasteingrill | *grilled eggplant* 19,- €
Ratatouille-Füllung | Rote Beete Hummus | Minzjoghurt | Kornblume
ratatouille filling / beetroot hummus / mint yoghurt / cornflower

DESSERTS

Affogato Espresso Vanilleeis <i>espresso / vanilla ice cream</i>	7,50 €
Wildheidelbeerragout <i>wild blueberry ragout</i> hausgemachtes Tonkabohneneis Minzespuma Crumble Alpenblüten <i>homemade tonka bean ice cream / mint foam / crumble / alp's blossom</i>	10,- €
Tartelette von der Amalfi-Zitrone <i>amalfi lemon tartlet</i> dreierlei Fruchtmark weiße Schokolade <i>fruit coulis / white chocolate</i>	12,- €
Beerensorbet (2 Kugeln) <i>sorbet of berries (2 scoops)</i> Saisonale Beeren Minze <i>seasonal berries / mint</i>	9,- €
Tegernseer Bergkäsebrett <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

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