

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 | Balsamicodressing | Gurke | Tomate | Avocado | Sprossen
lettuce / balsamic 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

Gebratener grüner Spargel + 7,— €

sautéed green asparagus

Caesar Salad 17,— €

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

Burrata 16,— €

Tomatensalsa | Olive | Rucola | Meersalz
tomato salsa / olive / rocket salad / sea salt

Ceviche von der Tegernseer Lachsforelle | *ceviche of Tegernseer salmon trout* 18,— €

Mango-Chili-Dip | eingelegte rote Zwiebel | Limette | Koriander | veganer Kaviar
mango chilli dip / pickled red onions / lime / cilantro / vegan caviar

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

Ziegenfrischkäse | Rucola | Granatapfel | Kürbiskern
goat cream cheese / rocket salad / pomegranate / pumpkin seed

SUPPEN / SOUPS

Bärlauchcremesuppe | *wild garlic cream soup* 10,— €

Gebackene Garnele | schwarzer Sesam | roter Pfeffer
fried prawn / black sesame / red pepper

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 Ochschenke | *braised ox cheek* 26,— €

Rotweinsauce | Karotte | Kartoffelpüree | Röstzwiebel
red wine sauce / carrot / potato puree / fried onions

FISCHGERICHT | *FISH DISH*

Tegernseer Lachsforellenfilet | *Tegernseer salmon trout fillet* 28,— €

Risotto | wilder Brokkoli | Safranschaum
risotto / wild broccoli / saffron foam

VEGETARISCHE GERICHTE | *VEGETARIAN DISHES*

Trüffeltagiatelle | *truffle tagliatelle* 24,— €

Trüffelsauce | Parmesan | Sommertrüffel
truffle sauce / parmesan / summer truffle

Spinat-Bergkäse-Nocken | *spinach cheese dumplings* 19,— €

Salbeibutter | Ratatouillegemüse | Parmesan
sage butter / ratatouille vegetables / parmesan

VEGANE GERICHTE | *VEGAN DISHES*

Spaghetti von Zucchini & Karotte | *spaghetti of courgette and carrot* 19,— €

Koriander | geröstete Sonnenblumenkerne | Zitronen-Soja-Creme
cilantro / roasted sunflower seeds / lemon soy cream

Frühlingsgemüse | *spring vegetables* 22,— €

Süßkartoffelpüree | grüner Spargel | gelbe Zucchini | Paprikadip | Selleriestroh
sweet potato puree / green asparagus / yellow courgette / bell pepper 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,– €
Rumpsteak	300g	29,– €
Lammhüftsteak <i>lamb rump steak</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 cream sauce*
Whiskey-BBQ-Sauce | *whiskey-BBQ-sauce*
Kräuterbutter | *herbal butter*
Chili-Knoblauchbutter | *chilli butter with garlic*
Zitronen-Dill-Sauce | *lemon dill sauce*
Sauce Béarnaise | *sauce béarnaise*

für 7,– €

NACHSPEISEN / DESSERTS

Schokoladenmousse | *chocolate mousse* 9,– €
Beeren | Karamellchip | Limonenkresse
berries / caramel chip / lime cress

Vanille-Orangen-Creme | *vanilla and orange cream* vegan | *vegan* 9,– €
Rhabarberragout | Knuspermüsli | Pistazien-Aprikosen-Nougat
rhubarb ragout / crunchy muesli / pistachio nougat with apricot

Zitronentarte | *lemon tart* 9,– €
Mürbeteig | Erdbeer-Rhabarber-Sorbet | Heidelbeeren
shortcrust pastry / strawberry & rhubarb sorbet / blueberries

Crème Brûlée | *crème brûlée* 8,– €
Beeren | Limonenkresse
berries / lime cress

Eiscreme | Sorbet | *ice cream / sorbet* je Kugel | *per scoop* 4,– €
serviert mit frischen Beeren | *served with fresh berries*

Vanille | Schokolade | Erdbeer-Rhabarber | Passionsfrucht | Himbeere | Zitrone
vanilla / chocolate / strawberry-rhubarb / passion fruit / raspberry / lemon

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

DESSERT WEIN

2018 Vin Santo, Rocca delle Macie 5 cl
8,50 €

10 Years's Tawny, Niepoort 12,– €

20 Year's Tawny, Niepoort 19,– €