

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.



## 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 | Steakhousefries  
*brioche bun | dry age beef patty | bavarian cheese | bacon | bbq sauce |  
pickled red onions | cucumber | tomato | lettuce | truffle mayonnaise | steakhousefrieses*
- Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ | *beef roulades* 26,– €  
Schmorsauce | Speck-Gemüsefüllung | Piment-Blaukraut | Kartoffelknödel  
*braised sauce | bacon vegetable filling | allspice red cabbage | potato dumplings*
- Rosa gebratene Entenbrust | *fried duck breast* 33,– €  
Orangensauce | Bohnen | Pastinakenpüree | Preiselbeeren  
*orange sauce | green beans | parsnip mash | cranberries*

### FISCHGERICHTE | FISH DISHES

- Tegernseer Lachsforellenfilet | *tegernseer salmon trout fillet* 30,– €  
Parmesanrisotto | Safranschaum | lila Blumenkohl  
*parmesan risotto | saffron foam | purple cauliflower*
- Pochiertes Skreifilet | *poached cod fillet* 34,– €  
Belugalinsen | Wermutschaum | wilder Brokkoli  
*beluga lentils | vermouth foam | wild broccoli*

### VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

- Frische Tagliatelle | *fresh tagliatelle* 29,– €  
Schwarzer Wintertrüffel | Parmesan | Butter  
*black truffle | parmesan | butter*
- Parmesanrisotto | *parmesan risotto* 19,– €  
Safranschaum | gebratene Pilze | Parmesan  
*saffron foam | sautéed mushrooms | parmesan*

### VEGANE GERICHTE | VEGAN DISHES

- Ragout von heimischen Pilzen | *ragout of regional mushrooms* 19,– €  
Sojacreme | Junglauch | Tomate | Kartoffelrösti  
*soy cream | young hose | tomato | potato rösti*
- Wintergemüse | *winter vegetables* 23,– €  
Pastinakenpüree | wilder Brokkoli | lila Blumenkohl | Kurkuma-Soja-Creme | Wirsingchip  
*parsnip mash | wild broccoli | purple cauliflower | turmeric soy cream | savoy cabbage chip*

## STEAK CUTS VOM GRILL

Unsere für Sie von unserem Küchenchef selektierten und hier angebotenen Steaks stammen von bayrischen Rindern und wir beziehen diese von regionalen Metzgereien.

*The steak selection by our chef comes from Bavarian cattle and we source the beef from regional butchers for you.*

Dry Aged Entrecôte	350g	49,— €
Rinderfilet   <i>beef tenderloin</i>	200g	29,— €
	500g	75,— €
Rumpsteak   <i>rump steak</i>	300g	29,— €
Dry Aged Porterhouse Steak	700g	110,— €
Iberico Schweinesteak   <i>steak of iberico pork</i>	250g	30,— €

## BEILAGEN | *SIDE DISHES*

für je 7,— €

Steakhousefries | *steakhousefries*

Kartoffelgratin | *gratinated potatoes*

Ofenkartoffel mit Sauerrahm | *baked potato with sour cream*

Grillgemüse | *grilled vegetables*

Bohnen (mit oder ohne Speck) | *green beans (optionally 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*

Balsamico-Zwiebel-Chutney | *balsamic and onion chutney*

Kräuterbutter | *herbal butter*

Chili-Knoblauchbutter | *chilli butter with garlic*

Sauerrahm | *sour cream*

## NACHSPEISEN / DESSERTS

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

Kleines Schokoladenmousse 5,– €  
*small chocolate mousse*

Quittenragout | *quince ragout* vegan | *vegan* 10,– €  
Brombeerschaum | Knuspermüsli | Passionsfruchtsorbet  
*blackberry foam / crunchy cereals / passion fruit sorbet*

Ingwer-Crème Brûlée | *ginger crème brûlée* 9,– €  
Beeren | Himbeermark | Honigkresse  
*berries / raspberry pulp / honey cress*

Warmer Mandelkuchen | *warm almond cake* 12,– €  
Tonkabohnen-Eis | Schokoladenmousse | Apfelchip | Mangomark  
*tonka bean ice-cream / chocolate mousse / apple chip / mango pulp*

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 | Quittenragout  
*mountain cheese / blue mould cheese / soft cheese / walnuts / fig mustard / quince 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,– €