

LEICHT ZU ERREICHEN,
SCHWER ZU VERLASSEN.

MENÜVORSCHLÄGE

Gerne können Sie auch einzelne Gerichte aus den verschiedenen Menüs selbst kombinieren. Bitte beachten Sie, dass einige Gerichte bzw. Speisen nur saisonell verfügbar sind. Selbstverständlich beraten wir Sie gerne.

—MENÜ 1—

Tomatencremesuppe mit Kräutercroutons
Sahnehäubchen

*

Spanferkelrollbraten in Biersauce,
mit Semmel- und Kartoffelknödel und gemischtem Salat

*

Bayerischer Apfelstrudel mit Vanille-Eis

EUR 21,20

—MENÜ 2—

Lebernockersuppe

*

Hausgemachte Rindsroulade „Bürgerlich“
mit hausgemachten Spätzle, Kroketten
gemischter Salat

*

Creme Caramel mit Früchten garniert

EUR 22,50

SEEHOTEL GRAUER BÄR –MENÜVORSCHLÄGE

www.grauer-baer.de

Stand Januar 2013 | Seite 1 von 7

—MENÜ 3—

Pfannkuchensuppe

*

Kalbsrahmbraten mit Gemüse garniert,
hausgemachten Spätzle, Kroketten
und gemischtem Salat

*

Vanille-Eis mit heißen Sauerkirschen

EUR 24,20

—MENÜ 4—

Bayerische Festtagssuppe
mit Pfannkuchenstreifen, Grieß- und Lebernockerl

*

Bayerischer Schmankerlteller
mit Schweinsbraten, gefüllter Kalbsbrust, gebratener Ente,
Semmel- und Kartoffelknödel, gefüllter Apfel
und gemischtem Salat

*

Apfelkücherl mit Zimtzucker, Vanille-Eis und Sahne

EUR 24,50

—MENÜ 5—

Sülze vom Tafelspitz und Spanferkel
auf Roten Beeten mit Frischkäsemeerrettich, Feldsalat

*

Waldschwammerl – Rahmsuppe

*

Gebratene Kalbshaxe aus dem Rohr
in Dunkelbiersauce, mit Semmelknödel

*

Bayerische Creme mit Früchten

EUR 28,20

SEEHOTEL GRAUER BÄR –MENÜVORSCHLÄGE

www.grauer-baer.de

Stand Januar 2013 | Seite 2 von 7

—MENÜ 6—

Gemischter Salatteller mit Salaten der Saison

*

Grießnockerlsuppe

*

Lendenbraten in Rotweinsauce
mit Champignons, Gemüse,
Kroketten und hausgemachten Spätzle

*

Quarknocken mit frischen Früchten
und Himbeersauce, Vanille-Eis

EUR 28,20

—MENÜ 7—

Herbstsalat mit Datteln im Speckmantel gebraten,
dazu Feigen, Croutons,
Kürbiskerne und Walnüsse

*

Lachsfilet in der Kartoffelkruste mit Bärlauchcreme
und Krabben gefüllt, auf Hummersauce und grünem Spargel

*

Gebackene Erdbeeren mit Vanille-Eis und Fruchtsauce

EUR 30,00

SEEHOTEL GRAUER BÄR –MENÜVORSCHLÄGE

www.grauer-baer.de

Stand Januar 2013 | Seite 3 von 7

—MENÜ 8—

Ochsenschwanzsuppe „Lady Crouzen“
(Legierte und überbackene Ochsenschwanzsuppe)

*

Saiblingsfilet nach Art des Hauses in feiner Knoblauchsahnesauce

*

Schweinefilet mit Lauch, Schinken und Käse gefüllt,
in Salbeibutter gebraten mit Marktgemüse und Steinpilzrisotto

*

Crêpes „Sissy“ mit Marzipan gefüllt, Sauerkirschen und Vanille-Eis

EUR 35,20

—MENÜ 9—

Lauwarm geräuchertes Saiblingsfilet auf Reiberdatschi,
mit Feldsalat und Preiselbeersahne

*

Legierte Merlaner Weinsuppe
mit Lachsstreifen

*

Hirschmedaillons mit Walnußkruste auf Lebkuchensauce,
Rosenkohl, Kroketten und gefüllter Apfel

*

Parfait á la maison, mit Früchten garniert

EUR 36,00

SEEHOTEL GRAUER BÄR –MENÜVORSCHLÄGE

www.grauer-baer.de

Stand Januar 2013 | Seite 4 von 7

—MENÜ 10—

Lauwarmer Salat vom Spargel, Kalbsbries und Krebschwänzen,
Trüffelvinaigrette

*

Hausgemachte Fischsuppe mit Knoblauchtost

*

Putenmedaillon mit Salbei und Tomaten,
mit Mozzarella überbacken,
Käse-Kartoffelkrapfen, Broccoli

*

Cassis-Traubensülze mit Walnuß-Eis und Grappaschaum

EUR 36,50

—MENÜ 11—

Ziegenkäse gebacken und im Parmaschinken gebraten
auf Feldsalat mit Kirschtomaten
Balsamicodressing

*

Currycremsuppe mit Huhn am Zitronengras

*

Medaillon vom Rinderfilet „Sebaldi“
mit Garnelen, Spargel und Sauce Bernaise überbacken,
mit Kartoffelgratin und Gemüse

*

Wildkirschknödel mit Zimtbrösel, Früchten und Vanille-Eis

EUR 38,00

SEEHOTEL GRAUER BÄR –MENÜVORSCHLÄGE

www.grauer-baer.de

Stand Januar 2013 | Seite 5 von 7

—MENÜ 12—

Mozzarella-Tomaten-Tatar
auf Zucchinicarpaccio

*

Jakobsmuscheln und Filet vom Steinbeisser
in Parmaschinken gebraten auf Rote-Beete-Nocken

*

Dreierlei vom Hirsch:
Hirschmedaillon in der Walnußkruste, Blaukrautwicklerl
und Medaillon im Speckmantel auf Sherry-Pflaumensauce
und Kartoffel-Sellerienocken

*

Vanille-Topfen im Strudelblatt auf Gewürzapfel-Kompott
und Sauerrahm-Zitronenparfait

EUR 39,50

—MENÜ 13—

Vorspeisenteller „Grauer Bär“
mit Räucherlachs, geräuchertem Saiblingsfilet, Wildterrine
eingelegten Tomaten und Auberginen,
Melone mit Parmaschinken und Baguette

*

Forellencremesuppe mit Krabben

*

Fasanenbrust im Speckmantel mit Backpflaumen gefüllt,
auf Ananasweinkraut, Baroloschaum, Pilzcrepes

*

Dreierlei Sorbet vom Beindlhof
mit ihren Früchten

EUR 39,50

SEEHOTEL GRAUER BÄR –MENÜVORSCHLÄGE

www.grauer-baer.de

Stand Januar 2013 | Seite 6 von 7

——MENÜ 14——

Lachstatar mit Avokadofächer und Sülze von Meeresfrüchten
mit Wasabi und Senf-Dillsauce

*

Roquefortrahmsuppe mit gerösteten Weißbrotwürfelchen

*

Schweinsfilet in Pfefferrahm,
mit Kartoffelgratin, Karotten, Bohnen und gefüllten Zuchinis

*

Dessertvariation mit
Quarknocken, Schokoladenmousse, Apfelkücherl,
Früchten, Wildkirschknödel und Fruchtsorbet

EUR 40,20

——MENÜ 15——

Viererlei Crostini Mongdratzerl mit Räucherlachs, Tomate,
Parmaschinken und gebratener Garnele

*

Schaumsüppchen von Gartenkräutern mit pochiertem Zander

*

Kalbsslendchen mit Oliven-Tomaten-Nußkurste, mit Gänseleber gefüllt,
dazu Kartoffelgratin und Schwarzwurzelgemüse

*

Weißbier-Mascaponecreme mit gebackenen Erdbeeren und Walnußeis

EUR 40,20

Seehotel Grauer Bär

Mittenwalderstraße 82-86, 82431 Kochel am See

Tel: 08851 – 9250-0 / Fax: 08851 – 9250-15 / info@grauer-baer.de

(Änderungen vorbehalten)

SEEHOTEL GRAUER BÄR –MENÜVORSCHLÄGE

www.grauer-baer.de

Stand Januar 2013 | Seite 7 von 7