

# SPEISEKARTE



**DAS  
LAKES**

RESTAURANT &  
BAR

## GEDECK

**HAUSBRAUCH** (obligatorisch pro Person) € 4,50  
knuspriges wurzelbrot | hausgemachtes feigen-foccacia  
oliven tapenade | masseria tumpagno olivenöl

## VORSPEISEN

**BEEF TATAR VOM HEIMISCHEN RIND** € 19,00  
cashew | rucola | schwarze nüsse | schwarzbrotschips  
A | G | H | M

**KARAMELLISIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE** € 15,00  
marinierter hokkaidokürbis | himbeere | kürbiskernöl | masseria tumpagno feige  
G | H | M

**CURRY-LINSEN-SALAT**   € 14,00  
veganer feta | pappadum | halbtrocknete kirschtomate | mango  
H | O

## SUPPEN

**SUPPE VON DER TROPEA ZWIEBEL** € 8,50  
bergekäse-crouton | schnittlauch  
A | G | L

**HOKKAIDOKÜRBISUPPE**   € 8,00  
kokosmilch | gebackene kübiskernfalafel  
H | O

**KLARE RINDSSUPPE VOM ATTEROCHSEN** € 8,00  
wurzelgemüse | frittaten  
A | C | G | L








**DAS  
LAKES**

RESTAURANT &  
BAR

## PASTA

- HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT TRÜFFEL** € 28,00  
schwarze trüffel | trüffelrahmsauce | schnittlauch | pecorino  
A | C | G
- HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT GARNELEN** € 28,00  
gebratene garnelen | basilikum | krustentiersauce | tomate  
A | B | C | G | F
- ROTE BEETE TORTELLONI** € 20,00  
krenschaum | geschmorter thymian-apfel | jungzwiebeln  
A | C | G

## HAUPTGÄNGE

- GESCHMORTE RINDERROULADE IM EIGENEM SCHMORSAFT** € 30,00  
rotkraut | kohlsprossenblätter | lauchspätzle  
A | C | G | O
- BERGKÄSE CORDON BLEU VOM HEIMISCHEN KALB** € 32,00  
bergkäse der biokäserei walchsee | petersilienkartoffeln | wildpreiselbeeren | zitrone  
A | C | G
- ROSA GEBRATENE ENTENBRUST** € 30,00  
sellerie | ragout von dörfrüchten | schalottenjus  
G | L | O
- MEDITERRANER FISCHTOPF**   € 32,00  
krustentier | edelfischfilets | wurzelgemüse | aioli crostini  
A | B | C | D | G
- KAISERWINKL LACHSFORELLE IM ZUCCHINIMANTEL**  € 30,00  
karfiol | schwarzwurzel | spinatschaum  
D | G
- BROKKOLI-LAIBCHEN**   € 24,00  
lauwarmer red slaw salat | kräuter-soja creme | karotte  
A | F



**DAS  
LAKES**

RESTAURANT &  
BAR

## STEAKS VOM HOLZKOHLEGRILL

### CUTS FÜR 1 PERSON

(inklusive 1 Beilage und 1 Sauce)

|                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| LADIES CUT 180 G RINDERFILET        | € 42,00 |
| GENTLEMANS CUT 250 G RINDERFILET    | € 54,00 |
| RIB EYE STEAK VOM ATTEROCHSEN 350 G | € 47,00 |
| SIRLION STEAK VOM ATTEROCHSEN 300 G | € 40,00 |
| HIRSCHRÜCKEN STEAK 300 G            | € 45,00 |

### CUTS FÜR 2 PERSONEN

(inklusive 2 Beilagen und 2 Saucen)

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| CHATEAUBRIAND 550 G       | €105,00 |
| TOMAHAWK STEAK CA. 1000 G | € 98,00 |

### BEILAGEN:

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| ROSMARINKARTOFFELN           | € 6,00 |
| STEAKHOUSE POMMES            | € 6,00 |
| RÖSTGEMÜSE                   | € 6,00 |
| CREMIGER SPINAT MIT PARMESAN | € 6,00 |
| KNOBLAUCH-CHILI-BROKKOLI     | € 6,00 |
| GEMISCHTER BEILAGENSALAT     | € 6,00 |

### SAUCEN:

|                  |        |
|------------------|--------|
| PFEFFERRAHMSAUCE | € 3,50 |
| KRÄUTERBUTTER    | € 3,50 |
| CHIMICHURRI      | € 3,50 |



**DAS  
LAKES**

RESTAURANT &  
BAR

## DESSERTS

### SCHOKOLADEN-HASELNUSS-RAVIOLI

€ 13,00

passionsfruchtsorbet | bio topfen aus walchsee

A | C | G | H

### VEGANES PAVLOVA

€ 12,00

bourbonvanille creme | marinierte waldbeeren

H

### KÄSE SELEKTION

€ 14,00

bio käse | feigensenf | nüsse

G | H

### EISCREME

pro Kugel € 3,20

haselnuss | pistazie | salzkaramell | schokolade | vanille  
mit schlagoberes

+ € 1,20

C | G | H

### FRUCHTSORBETS

erdbeere | pfirsich | zitrone

pro Kugel € 3,90

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.



**DAS  
LAKES**

RESTAURANT &  
BAR