Roecklplatz

muenchen

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SPEISEKARTE

Gazpacho VEGAN — **9,00 €**
Basilikum

Tatar von Räucherforelle — **16,00 €**
Rote Bete-Apfel-Salat / Dillsauce

Eingelegte Aprikosen VEGAN — **14,00 €**
veganer Feta / Rucola / Nussdukkah

Seeteufel Carpaccio — **18,00 €**
Tomaten-Limettenvinaigrette / Brunnenkresse / Sesam

Linguine — **15,00 €**
Pfifferlinge / grüner Spargel / Rosmarin + ein kleines Glas Chardonnay

Gemüse-Tofusalat VEGAN — **18,00 €**
Erdnuss / Chilli / Koriander

Auberginen-Involtini VEGAN — **25,00 €**
Kichererbsen / Safran / Reispaste / Paprikacoulis

Sellerieschnitzel VEGAN — **19,00 €**
Kartoffel-Gurken-Salat / Zitrone

Wiener Schnitzel — **29,00 €**
Kartoffel-Gurken Salat / Zitrone

Tagliata vom Rinderrücken — **34,00 €**
Pfifferlinge / Rucola / Tomaten / Parmesan

Ganze Forelle von der Aumühle — **26,00 €**
Petersilienkartoffeln / Mandelbutter

Hausgemachte Extras — **1,00 €**
Apfelmeerrettich/Preiselbeeren/Dill-Senf

Limonen Creme Brûlée VEGETARISCH — **8,00 €**

Melonen Erdbeersalat VEGAN — **12,00 €**
Holundersahne / Zitronensorbet

FRÜHLINGSMENÜ 2026

Karotten-Ingwersuppe
Togashi Öl

Cous Cous Salat
Radicchio / Pistazien Granatapfel

Bärlauch Gnocchi
konfierte Kirschtomaten schwarze Walnuß

Saiblingsfilet
Gurkenmiso / gebackene Reisbällchen

Kalbsrollbraten
Zucchini / gepickelte Radieschen Risoléekartoffeln

Schokomuffin
Aprikosengelée / Walnußkrokant

SOMMERMENÜ 2026

Gazpacho
Basilikum / Tempura Erbsen

Tofu-Gemüsesalat
Estragon / Haselnüsse / Oliven

Rote Bete Rigatoni
veganer Feta / Rucola Pinienkerne

Gedämpfter Waller
Zitronen-Honig-Fenchelsalat Tomatensalsa

Rinderrücken
Schmorzwiebeln / grüner Spargel Grenaille Kartoffeln

Erdbeer-Blätterteigschnitte
Zitronensorbet Holunderschaum

HERBSTMENÜ 2026

Fenchel-Chicoréesalat
Falafel / Cranberries

Lila Kartoffel-Currysuppe
Kokosjoghurt

Trüffelrisotto
Steinpilze / Spinat

Filet von der Regenbogenforelle
Pastinaken / Batate / Gremolata

Hirschmedaillons
Pilzrahm / Kartoffelkrapfen Preiselbeeren

Limetten-Mangotarte
Marzipanmousse Mandelkrokant

WINTERMENÜ 2026

Quinoa-Apfelsalat
Grünkohl / Kichererbsen

Gelbe Linsendal

Gratinierter Spitzkohl
Kürbismousseline / Datteln / Summach

Entenbrust a la orange
Kartoffelgratin / Blaukraut Calvadosbirnen

Lachsforelle
Sesampolenta / Ratatouille

Schokoladen-Haselnußschnitte
Cassissorbet Boskoop-Tonkabohnen Chutney

CATERING FINGERFOOD IN WECKGLÄSCHEN (120ML)

Falafel, Krautsalat VEGAN	7,50 €
Cous Cous Salat, Dattel, Minze VEGAN	7,50 €
Glasnudelsalat, Tofu, Sesam VEGAN	7,50 €
Gegrillter Blumenkohl, Pinienkerne, Maulbeeren VEGAN	7,50 €
Frühlingsrollen, Gemüse VEGETARISCH	7,50 €
Tempura Gemüse Spieß, Peperoni-Cheddarsauce VEGETARISCH	7,50 €
Feldsalat, Frühlingslauch, Peperoncini, Tomaten VEGETARISCH	7,50 €
Teriyaki-Hähnchenspieß, Spitzkohl Som Tam	9,50 €
Roastbeef, Rucola, Kartoffel-Gurkensalat	9,50 €
Tafelspitzstreifen, Pastasalat, Kürbiskernöl	9,50 €
Entensalat, Erdnussdip, Chinakohl	9,50 €
Parmaschinken, Feldsalat, Melone, Oliven	9,50 €
Maispoularde, gelbe Linsen, Zuckerschoten	9,50 €
Kalbsfrikadellen, Limburger, Brokkoli, Walnüsse	9,50 €
Räucherlachs, Meerrettichmousse, Pumpernickel	9,50 €
Garnelensalat, Kokoscreme, Koriander, Ingwer	9,50 €
Forelle geräuchert, rote Bete, Apfel	9,50 €
Saiblingstatar, Letscho, Graupen	9,50 €
Matjes, Karotten-Schmandsalat, Dill	9,50 €
Kabeljau im Tempura, Asia Nudel, Chillisauce	9,50 €
Topfen Panna Cotta, Heidelbeeren VEGETARISCH	7,50 €
Schokoladenmousse, Kirschragout VEGETARISCH	7,50 €
Himbeertiramisu VEGETARISCH	7,50 €

Bayrische Creme, rote Grütze VEGETARISCH	**7,50 €**
Veganer Cheesecake, Karamell Crumble VEGAN	**7,50 €**