



Sheraton Body Clock Cuisine

*Alle Gerichte mit ✈ empfehlen wir
Ihnen besonders nach langen Flügen.
Durch leichte, aber kohlenhydratreiche Kost
gerät ihre "innere Uhr" schnell wieder ins Gleichgewicht*

*We particularly recommend all dishes marked with ✈ after long flights.
These light dishes with their high carbohydrate content
will get your "inner clock" back on track in next to no time*

Vorspeisen / Hors d'oeuvres

☛ *Gebratene Ziegenkäsescheiben im Auberginenmantel auf bunten Blattsalatblättern mit Honig-Senfmarinade und frittiertes Tomate*

☛ *Fried goat's cheese slices in an aubergine coating on a mixed bed of lettuce with a honey and mustard marinade and deep-fried tomatoes*

9,90€

☛ *Hausgemachtes Rindercarpaccio mit Rucolabündchen, mit grüner Soße und feinem Parmesan- Balsamicoeis*

☛ *Home-made beef carpaccio with rocket bundles, with green sauce and a fine parmesan-balsamic ice*

10,90 €

„Räucherfischvariation“

Gemischtes von Lachs, Makrele und Heilbutt mit einem Kartoffelrösti, frischem Meerrettich und gezupften Salatblättern

"Smoked fish platter"

A mixture of salmon, mackerel and halibut with a small potato rösti, fresh horseradish and shredded leaf salad

11,60€

Bunte Blattsalatvariationen / Salad Options

✈ „Sportfan“

Auswahl an verschiedenen Blattsalaten der Saison mit gebratenen Putenbruststreifen aus der Pfanne, dazu Joghurt-Dressing

A selection of mixed seasonal leaf salads with fried turkey breast strips from the pan, served with a yoghurt dressing

8,90€

✈ „Livingsalat“

Gemischte Blattsalate der Saison in Preiselbeerdressing mariniert, mit gebackenem Baby- Camembert und frischer Kresse

Mixed seasonal leaf salads marinated in a cranberry dressing, with fried baby Camembert and fresh cress

9,50 €

„Mittelmeerfeeling“

Variation von saisonalen Blattsalaten mit Tomate, Gurke, Zucchini, Oliven, roten Zwiebeln und eingelegtem Schafskäse in Balsamico- Vinaigrette

Mixed seasonal leaf salads with tomato, cucumber, courgette, olives, red onions and marinated sheep's cheese in a balsamico vinaigrette

9,60 €

✈ „Caesar's Salat“

Knackiger Romanasalatstreifen mit feinem Caesar-Dressing, frischem Parmesan, Croutons, sautierten Shrimps und heißen Satayspießen

Crispy romaine lettuce strips with a fine Caesar dressing, fresh parmesan, croutons, sautéed shrimps and hot satay sticks

9,80 €

Unser Salatbuffet / Our salad buffet

Kleiner Teller
Small platter
5,50 €

Großer Teller
Large platter
7,90 €

Suppen / Soups

Samtsuppe von Räucherfischen und Käsestangerl

Creamy smoked fish soup with cheese straws
5,80 €

☞ *Tomatencremesuppe mit Gin verfeinert und Sahnehäubchen*

☞ *Cream of tomato soup with a dash of gin and whipped cream*
4,40 €

Karotten-Kartoffelcreme mit ausgebackenen Speckkrustelstreifen

Cream of carrot and potato soup with crisply fried bacon
4,80 €

☞ *Rinderconsommè mit Pistaziennockerln und dreierlei Gemüsestreifen*

☞ *Beef consommé with pistachio dumplings and mixed vegetable strips*
5,10 €

Für unsere Vegetarier/ Vegetarian delicacies

✦ *Gebratene Serviettenknödel mit buntem Gemüse der Saison, Kräuterschmand und kleinem gemischtem Salatbukett*

✦ *Fried sliced dumplings with mixed seasonal vegetables, sour cream with herbs and a small mixed salad*

8,80€

Vegetarische Maultaschen mit buntem Gemüse gefüllt, feinem Weißweinschaum und sautierten Wurzelwürfeln

Home-made pasta pockets, filled with vegetables with a fine white wine foam and sautéed cubed root vegetables

9,60 €

✦ *„Pasta alla Pomodori Secchi“*

Tomatenpesto-Spaghetti in Rahm mit Babymozzarella und frischem Rucolasalat

Tomato pesto spaghetti in cream with baby mozzarella and fresh rocket salad

13,70 €

Kleine Gerichte/ Light meals

– „Pasta Bombay“

*Gebratene Nudeln mit frischem Gemüse und Meeresfrüchten
in roter Curry-Kokosmilchsoße*

Fried noodles with fresh vegetables and seafood in a red curry and coconut milk sauce

14,60 €

„Münchener Brotzeitbrettl“

*Kalter Schweinsbraten, roter und weißer Pressack, Schnittlauchbrot, Landjäger,
Griebenschmalz, O`batzda mit Radi und Radieserl, dazu Holzofenbrot*

"Munich Speciality Platter"

*Cold roast pork, red and white brawn, chive bread, Landjäger sausage, dripping with bacon lardons,
O`bazda cream cheese with white and red radishes, served with bread from the wood oven*

10,40 €

*Gegrilltes Schweinenackensteak (180g) mit hausgemachten Röstzwiebeln,
Kräuterbutter kleinem Salatbukett und knusprigen Bratkartoffeln aus der Pfanne*

*Grilled neck of pork (180g) with home-made fried onions,
herb butter, a small salad and crispy fried potatoes*

13,60 €

Fleischgerichte / Meat Dishes

Saftige Schweinefilettranchen auf hausgemachtem Paprika-Kartoffelrösti, gedünstetem Frühlingslauch und pikanter Basilikumjus

Juicy slice of pork fillet served on home-made pepper and potato rösti, steamed spring leeks and a piquant basil jus

17,80 €

✦ Maispouardenbrust mit Serano- Schinken umwickelt, auf Morchelrahm, buntem Gemüse der Saison und Rucola- Tomatenrisotto

✦ Breast of corn-fed chicken wrapped in Serano ham, on a morel cream, with mixed seasonal vegetables and rocket-tomato risotto

18,80 €

Medaillons vom Kalbsrücken im Speckmantel gebraten, auf Wirsing in Rahm, Bratenjus und Schupfnudeln

Fried medallions of veal in bacon on creamed savoy cabbage, with jus and "Schupfnudeln" (large noodles)

19,10 €

Rinderfiletsteak in Kräutern gebraten auf roter Pfeffersoße, buntem Gemüse der Saison und Kartoffelkroketten

Fillet steak fried in herbs on a red pepper sauce, with mixed seasonal vegetables and potato croquettes

200 g 23,60 €

300 g 32,40 €

„Schwaiger Bratpfanne“

*Gegrillte Medaillons von Schwein, Pute und Rind mit Emmentalerkäse gratiniert,
auf gebutterten Spätzle, Rahmschwammerlsauce und buntem Gemüse*

"Alpine Grill Platter"

*Grilled medallions of pork, turkey and beef, with Emmental cheese gratin,
on buttered noodles, creamy mushroom sauce and mixed vegetables*

20,50 €

„Münchner Schnitzel“

*Schweineschnitzel in einer Panade aus süßem Senf und Meerrettich,
in der Pfanne gebraten mit lauwarmen Kartoffelsalat **oder** Bratkartoffeln*

*Pork schnitzel in a panade of mild mustard and horse radish,
pan-fried, with warm potato salad **or** roast potatoes*

17,90 €

„Chateaubriand für 2 Personen“

*Doppeltes Rinderfiletsteak(400g) vom argentinischen Rind,
Sauce Bernaise, rose Pfefferrahm, frische Auswahl saisonalem Gemüse,
Kartoffelkroketten und Salatauswahl vom Buffet*

*Double Argentinean fillet steak (400g) with sauce béarnaise,
pink pepper cream, a selection of seasonal vegetables, potatoes croquettes
and salads from the buffet*

47,00 €

Fischgerichte / Fish Dishes

➤ *Gebratenes Felchenfilet auf Rahmspinat mit Kräuterkartoffeln
und sautierten Zwergtomaten*

➤ *Fried whitefish fillet on creamed spinach with herb potatoes
and sautéed baby tomatoes*

16,80 €

*Pazifisches Rotbarbenfilet auf sautierten Papayawürfeln mit Wildreis,
Weißweinschaum und einer Balsamico- Beerenreduktion*

*Pacific red mullet fillet on sautéed papaya cubes with wild rice,
white wine foam and a balsamico berry reduction*

17,80 €

*Duett von Saibling- und Forellenfilet aus bayrischen Gewässern,
auf feinem Rahmsauerkraut und Pastinakenpüree*

*Duet of char and trout fillet from Bavarian waters,
on fine creamy sauerkraut and parsnip purée*

18,60 €

➤ *Eingelegtes Jasmin- Lachsfilet, pochiert, auf Trüffelschaum,
bunten Gemüsestiften vom Markt und Zitronenreiskugel*

➤ *Marinated jasmine salmon fillet, poached, on a truffle foam,
with mixed market vegetables and lemon rice balls*

19,60 €

*Gegrillte Riesengarnelen und Jakobsmuscheln in Knoblauchbutter gebraten,
auf asiatischem Gemüse mit Reismudeln und frischem Ananaschutney*

*Grilled giant prawns and scallops fried in garlic butter,
on Asian vegetables with rice noodles and fresh pineapple chutney*

20,80 €

Desserts

*Weißer Schokoladenblätter mit dunkler Schokomousse gefüllt,
rotem Kirschragout und bunten Früchten*

*White chocolate leaves filled with dark chocolate mousse,
with red cherry ragout and mixed fruits*

6,60 €

*Marmorierter Kaffeemousse in der Espressotasse serviert
und feinem Keksgebäck*

*Marbled coffee mousse served in an espresso cup
with fine biscuits*

3,40 €

Bananenparfait auf Orangenbiskuit und bunten marinierten Obstscheiben

Banana parfait on orange bisquit and mixed marinated slices of fruit

6,80 €

*Variation von internationalen und bayrischen Käsesorten
mit Trauben, Salzgebäck, Brot und Butter*

*A selection of international and Bavarian cheeses
with grapes, savoury biscuits, bread and butter*

7,90 €