

FIRST

Kabeljau | Avocado | Schwarzer Knoblauch 18,50

Ceviche vom Kabeljau, Tatar von Avocado, Limette und Schalotten mit schwarzem Knoblauch und Chiemsee Wildkräutern

Die ungesättigten Fettsäuren der Avocado haben einen langen Energiegehalt.

Romanasalatherzen | Bachblüten | Schwarzfeder Huhn 21,50

Klassischer Ceasar Salat mit Bio Speck, gegrilltem Schwarzfeder Huhn, pochiertem Omega-3 Ei und Wildkräutern

... vegetarisch 16,50

... mit Garnelen statt Huhn 25,50

LIQUID

Mango | Kokos | Garnele 15,50

Unsere Mangosuppe mit Zitronengras-Garnelenspieß

Gazpacho | Wasserkresse | Burrata 18,50

Feurige Gazpacho aus Limoncello Tomaten, Sherry Essig und Wasserkresse mit Burrata und Mini Oliven-Focaccia

VEGI & VEGAN

Fenchel | Holunderblüte | Brunnenkresse 19,50

Fenchelsalat mit Kartoffel-Holunderblüten-Dressing
Brunnenkresse Emulsion und Amarant

Burrata | Himbeere | Raucke 21,50

Burrata mit frischem Rucola, Quinoa-Granola und dreierlei Himbeere

MAINS

4erlei aus der See | Bio Grüner Spargel | Safran 34,50

Gegrillter Spieß von Garnele, Kabeljau, Jakobsmuschel und Lachs mit Spargel Canelloni, Wildkräutern und Sauce Rouille

Oberbayerisches Weiderind | Lila Kartoffel | Garnele 32,50

Rinderfilet Surf & Turf mariniert in Sommerkräutern vom Feuer, Kartoffelsalat von lila Kartoffeln, Rucola, Olivetti-Tomaten in Champagner-Marinade

Cobia | Gelber und Roter Mangold | Limette 29,50

Kurzgebratenes Hiramasa Kingfischfilet mit buntem Mangoldgemüse, Rote Beete Schaum und Hirse Crunch

Sofern Sie von Allergien betroffen sind, möchten wir Sie bitten, sich bei unserem Servicemitarbeiter zu melden. Gerne händigt Ihnen dieser unsere separate Allergikarte aus, die Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten gibt.

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

BLUE SPA CLASSICS

Kräuter Ingwer Orange Unser Kräutersalat mit eingelegtem Ingwer und Orangenöl wahlweise mit	20,50
...Hähnchenstreifen	24,50
...Rinderfiletstreifen	31,50
Thai Curry Vegetarisch Unser gelbes Gemüsecurry mit Duftreis wahlweise mit	23,00
...Maispoularde	26,50
...Garnelen	29,50
...Rinderfiletstreifen	30,60

POOL SNACKS

Focaccia Garnelen Wasabi Focaccia mit Garnelen, japanischer Mayonnaise, Gurken, Tomaten und Wasabi-Tabasco-Dip	23,50
Sesam Brioché Black Angus Süßkartoffel Black Angus Patty im Sesam Brioché mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Cole Slaw	19,50
Clubsandwich Blue Spa Style	19,50
Obstetagere	15,50

SWEETS

Mandel Weinbergpfirsich Granny Smith Panna Cotta vom Pfirsich, Granny Smith und Mandel	11,50
Bio Schokolade Maldon Olivenöl Mousse von der Schokolade mit Maldonsalz und Olivenöl	16,50

HOME MADE ENERGY BARS

Happy Forever Mandel Hafer Himbeere	4,50
Get up Aprikose Quinoa Zitrone	4,50

KÄSE

Klein	14,50
Groß	19,50
Auswahl von internationalem Käse mit Früchtebrot	

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Sofern Sie von Allergien betroffen sind, möchten wir Sie bitten, sich bei unserem Servicemitarbeiter zu melden. Gerne händigt Ihnen dieser unsere separate Allergikerkarte aus, die Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten gibt.