

VORSPEISEN	€
Focaccia mit Limetten-Aioli sowie marinierten grünen und schwarzen Oliven	9
Antipasti mediterranes, gegrilltes und eingelegtes Gemüse	11
Datteln im Speckmantel mit Paprika Dip	8
Calamari - Unser Blu Klassiker gebacken und pikant gewürzt nach hauseigener Rezeptur und Limetten-Aioli	6 16 32
Insalata kleiner gemischter Rucola-Salat mit Wildkräutern, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Parmesan und kräftigem Balsamico-Dressing	7
+ Garnelen	10
+ Rinderfiletstreifen	14
Panzanella italienischer Tomaten-Brotsalat mit Kirschtomaten, Focaccia-Croutons, roten Zwiebeln und Basilikum	7
Tonnato Vitello – mal andersherum mit kurzgebratenem Thunfisch, Limettenfilets, Mini-Kapern, Sardellen und Kalbsfleischsoße	12
Carpaccio vom Simmentaler Rind mit Trüffelcreme, karamellisierten Kernen und Friséesalat	19

Sie haben Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen? Wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal!



PASTA

€

Gerne als Vorspeise oder auch als Hauptgang-Portion bestellbar

Conchiglioni 9 | 19
 gefüllt mit Ricotta, getrockneten Tomaten und Babyspinat
 auf fruchtiger Tomatensauce

Gnocchi 13 | 23
 dazu 12 Stunden gegartes Ochsenschwanzragout mit gebratenen Buchenpilzen
 und einem Eigelb

➤ Dazu empfehlen wir: Robert Mondavi 0,2 l 14
 Chardonnay, Barrel Aged, Kalifornien, 2020 0,75 l 42

Capellini 15 | 28
 dünne Pastafäden mit Garnelen und Meeresfrüchten der Saison

➤ Dazu empfehlen wir: Wageck Pfaffmann 0,2 l 13
 Sauvignon Blanc, Deutschland, 2020

Fettuccine 13 | 27
 mit einer weißen Trüffelbutter-Veloute, gehobeltem Trüffel und Frühlingslauch

Strozzapreti 15 | 29
 selbst gedrehte Bauernnudeln in einer Hummer-Garnelen-Soße,
 Linsen und Kirschtomaten

➤ Dazu empfehlen wir: Chateau Mirabeau Pure 0,2l 16
 Cote de Provence, Frankreich, 2022 0,75l 54

Sie haben Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen? Wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal!



HAUPTGANG

€

Pfifferlingsrisotto gekocht mit Mascarpone, Rucola, + Iberico-Bäckchen (wahlweise)		22
		10
Ganze Dorade im Ganzen gegrillt und ausgelöst mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Pesto		34
Tagliata (ca. 200g) Entrecôte gegrillt aufgeschnitten auf Rucola, Kirschtomaten, Pinienkernen und einer Balsamico Portwein Reduktion		35
➤ Dazu empfehlen wir: Ceretto Monsordo Piemont DOC	0,2l	20
Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah, 2019	0,75l	68
Simmentaler Rinderfilet (ca. 200g) mit cremiger Polenta, gegrillter Aubergine und würziger Mole		43

Sie haben Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen? Wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal!





DESSERT

€

Tortino lauwarmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern und marinierten Heidelbeeren	8
Dulce de Leche süße Milchcreme auf Rhabarberragout mit Joghurt	9
Zabaglione italienische Weincreme mit in Grand Marnier marinierten Orangen, Feigen und gehackten Pistazien	11
Parmesan und weiterer Käse dazu Fruchtsenf, Trauben, karamellisierte Nüsse und Brot	12

DIGESTIV EMPFEHLUNGEN

Espresso Martini		9,50
Henessy V-S-O-P Privilège Cognac	2cl	12
Grappa Nonino Riserva 8 Jahre	2cl	9,50
Verschiedene Obstbrände aus der Region vom „ Guggenbichler “		

Sie haben Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen? Wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal!

YACHTHOTEL Chiemsee GmbH | Harrasser Straße 49 | 83209 Prien am Chiemsee | Telefon: +49 (0)8051 696-0
info@yachthotel.de | www.yachthotel.de | GmbH Sitz: Prien a. Chiemsee | Amtsgericht Traunstein HRB 16019

Vertreten durch die Geschäftsführerin: Katharina Reh-Essiger | USt-ID: DE 131 203 027

Aufsichtsbehörde: Regierung von Oberbayern <https://www.regierung.oberbayern.bayern.de/>

STREITSCHLICHTUNG: Die Europäische Kommission stellt eine Plattform zur Online-Streitbeilegung (OS) bereit:
<https://ec.europa.eu/consumers/odr>.

