



**Liebe Gäste,  
herzlich willkommen im Lokal „die Renke“ in Breitbrunn am Chiemsee.  
Unsere Öffnungszeiten haben wir Ihnen auf unsere Website gestellt.  
Reservierungen unter 08054 9084828 (AB) oder [www.@dierenke.de](http://www.dierenke.de)**

Champagner des Monats auch glasweise:  
Paul Louis Blanc de Blanc Brut  
€ 9 / € 63

Zum Auftakt

Parmaschinken (16 Monate gereift) | Taggiascia-Oliven  
€ 12

Suppen

Consommee | Ochsenchwanz-Gyoza | Frühlingszwiebeln  
€ 9  
Maronenschaumsüppchen | schwarze Trüffel | Nussbutter  
€ 10

Vorspeisen

Gegrillter Ziegenkäse | Paprika | Zwiebelconfit | Pesto  
€ 15  
Vitello Tonnato - dünnes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern  
€ 18  
Thunfischcarpaccio | Soja-Honig-Sesam Lack | Zitronen-Wasabi-Creme  
€ 18  
Ochsentatar | Kartoffel-Lauchrösti | Limetten-Pfeffer-Honig-Dip  
€ 24

>>>>> zur Seite 2

Unser Silvesterprogramm finden Sie online auf unserer Webseite.  
Unter [www.dierenke.de](http://www.dierenke.de) können Sie reservieren und sich für unseren Newsletter anmelden.  
Hier erfahren Sie unsere Aktionen für die nächsten Wochen



Vegetarisch

Risotto | Kürbis | Portweinschalotten | Parmesanschaum

€ 18

Fourme d'Arbert - Kaspressknödel | Salbeibutter | Zwiebelschmelze | Pflücksalat

€ 19

Hauptgang

Forelle „Müllerin“ | Petersilienkartoffeln | Mandelbutter | Salat

€ 26

Zanderfilet | Senfränkraut | Kartoffelpüree

€ 28

Ragout vom Berchtesgardener Reh | Rosenkohlpüree | Preiselbeer Pfirsich

€ 27

Entenconfit und Entenbrust | Orangen-Blaukraut | Pastinakenpüree

€ 28

Pot au Feu vom Kalb | Artischocken | Tomaten | Bohnen | Gratin

€ 29

Zum Abschluss

Bratapfel | karamellisierte Walnüsse | Vanillecreme

€ 9

Lemon-Cheese-Cake | Mango-Kompott

€ 9

Zimt-Creme Brûlée | Pistazie | Apfel

€ 10

Käseauswahl a la Franchise | Zwiebel Chutney | Feigensenf

€ 12

\*

Ihre private oder geschäftliche Feier in der Renke?  
Gerne erstellen wir Ihnen hierfür ein passendes Angebot.

Beschenken Sie Ihre Liebsten, Geschäftspartner, Freunde etc. mit einem Geschenkgutschein von der Renke. Online unter [info@dierenke.de](mailto:info@dierenke.de) oder im Lokal erwerbbar.