



## *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

✦ *Hausgebeizte Tranchen vom chilenischen Lachs auf marinierten Gurkenspaghettis,  
Sauerrahm und Blattsalatspitzen*

*Home-marinated slices of Chilean salmon on marinated cucumber spaghetti,  
sour cream and green salad tips*

9,90 €

✦ *Rindercarpaccio mit Limonen -Honig -Marinade,  
auf frischen Rucolablättern und Parmesanhobel*

*Beef carpaccio with a lemon and honey marinade,  
fresh rocket leaves and fine parmesan shavings*

10,90 €

*Geräucherte Entenbrustscheiben auf feinem Selleriesalat  
mit Apfelwürfeln, Sauce Cumberland und Salatbukett*

*Slices of smoked duck breast on a file celeriac salad  
with apple cubes, Cumberland sauce and bouquet of salad*

11,90 €

## Bunte Blattsalatvariationen / Salad Options

### ✈ „Sportfan“

*Auswahl an verschiedenen Blattsalaten der Saison mit  
mit Joghurt-Dressing mariniert, dazu zur Wahl:*

*A selection of mixed seasonal leaf salads with  
a yoghurt dressing, and a choice of:*

*gebratenen Putenbruststreifen aus der Pfanne 8,90 €*

*Garnelenspieß vom Grill 9,90 €*

*pan-fried turkey breast strips.....8.90 €*

*grilled prawn kebab..... 9.90 €*

### ✈ „Vogelsalat“

*Frische Feldsalatblätter mit Kernöldressing mariniert,  
gebratenen Kartoffel- Speckwürfeln und Kräutercroutons*

*Fresh lamb's lettuce in a pumpkin seed oil dressing,  
with fried potato-bacon cubes and herb croutons*

*8,90 €*

### ✈ „Caesar's Salat“

*Knackige Romanasalatstreifen im Wrapkörbchen, mit feinem Caesars-Dressing,  
frischem Parmesan, Croutons, sautierten Shrimps und Putenwürfeln*

*Crispy romaine lettuce strips in a wrap basket with a fine Caesar dressing,  
fresh parmesan, croutons, sautéed shrimps and turkey cubes*

*10,20 €*

## Unser Salatbuffet / Our salad buffet

*Kleiner Teller*

*Small platter*

5,50 €

*Großer Teller*

*Large platter*

7,90 €

## Suppen / Soups

*Kartoffel-Pastinakensuppe mit frittiertem Karottenstroh*

*Potato and parsnip soup with deep-fried shredded carrot*

5,80 €

☞ *Tomatencremesuppe mit Gin verfeinert und Sahnehäubchen*

☞ *Cream of tomato soup with a dash of gin and whipped cream*

4,40 €

*Orangen-Kürbiscremesuppe mit karamellisierten Kürbiskernen*

*Cream of orange and pumpkin soup with caramelised pumpkin seeds*

5,30 €

☞ *Rinderconsommè mit Pistaziennockerln und dreierlei Gemüsestreifen*

☞ *Beef consommé with pistachio dumplings and mixed vegetable strips*

5,20 €

## Für unsere Vegetarier/ Vegetarian delicacies

### *„Mittelmeerfeeling“*

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

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

9,60 €

### *„Waldgeflüster“*

*Feines Waldpilzragout mit frischen Kräutern in leichtem Rahm und hausgemachten Semmelknödeln*

*Fine ragout of forest mushrooms with fresh herbs in a light cream with home-made bread dumplings*

11,80 €

*Hausgemachte Rote-Bete-Ravioli mit Pilz-Nussfüllung auf grünem Schaum und geschmolzenen Zwiebelstreifen*

*Home-made beetroot ravioli with a mushroom and nut stuffing on a foamed green sauce with soft-fried sliced onions*

10,60 €

### *✈ „Pasta Bombay“*

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

*Noodles with fresh vegetables and seafood in a red curry and coconut milk sauce*

14,60 €

## Bayrische Spezialitäten Gerichte/ Bavarian speciality dishes

*Altbayrischer Sauerbraten mit Rosinen-Sauerrahmjus,  
Apfel-Rotkohl und hausgemachtem Kartoffel-Speckknödel*

*Traditional Bavarian braised beef with a raisin and sour cream jus,  
red cabbage with apple and home-made potato and bacon dumplings*

15,80 €

### **„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*

10,60 €

### **„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 €

## *Fleischgerichte / Meat Dishes*

*„Surf and Turf“*

*Gegrilltes Rinderlendensteak (180g) und gebratene Black Tiger Garnele,  
mit Kräuterbutter, buntem Gemüse und Dauphinkartoffeln*

*Grilled tenderloin steak (180g) and fried Black Tiger prawns,  
with herb butter, mixed vegetables and potato dauphinoise*

*19,60 €*

*Rose gebratenes Hirschsteak (180g) auf Preiselbeersauce,  
Mandelbroccoli und hausgemachten Nussspätzle*

*Pink-roasted venison steak (180 g) on cranberry sauce,  
with almond broccoli and home-made nut Spaetzle noodles*

*19,30 €*

*Marinierter Lammrücken in Kokosmilch, gegart und kurz gebraten,  
auf feinem asiatisch gebratenem Gemüse und Couscous*

*Marinated saddle of lamb in coconut milk, cooked then briefly fried,  
served on fine Asian fried vegetables and couscous*

*20,10 €*

**„Schwaiger Airport Bratpfanne“**

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

**"Schwaiger Airport Grill Platter"**

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

20,50 €

*Rinderfiletsteak(200g) in Kräutern gebraten auf roter Pfeffersoße,  
buntem Gemüse der Saison und Kartoffelkroketten*

*Fillet steak(200g) fried in herbs on a red pepper sauce,  
with mixed seasonal vegetables and potato croquettes*

200 g      26,00 €

**„Chateaubriand für 2 Personen“**

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

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

49,00 €

## Fischgerichte / Fish Dishes

➤ *Gebratenes Felchenfilet auf Rahmspinat, Kräuterkartoffeln  
und Balsamico- Kirschtomaten*

➤ *Fried whitefish fillet on creamed spinach with herb potatoes  
and balsamico cherry tomatoes*

16,80 €

*Zackenbarschfilet in Bröseln gebraten auf geschwenkten Lauchstreifen,  
gebutterten Kurkumanudeln und lauwarmer Tomaten- Chili Sauce*

*Fillet of sea bass fried in breadcrumbs, served on stir-fried leeks,  
buttered turmeric noodles and warm tomato and chilli sauce*

18,60 €

*Ganzer Saibling mit frischen Kräutern der Provence gebraten,  
frischem Gemüse vom Markt und Zitronen-Dillkartoffeln*

*Whole charr fried with fresh herbes de Provence,  
with fresh market vegetables and lemon-dill potatoes*

19,80 €

*Gegrillte Riesengarnelen und Jakobsmuscheln in Knoblauchbutter gebraten,  
auf asiatischem Wokgemüse mit Reismudeln und frischem Physalischutney*

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

21,90 €

## Desserts

*Gebratener Vanille-Eiskrapfen im Blätterteigmantel  
auf lauwarmen Kirschragout  
Fried vanilla ice-cream doughnuts in puff pastry  
with warm cherry ragout  
7,60 €*

*Heißes Kakao-Datteltörtchen  
mit Kumquatragout und Mandeleis  
Hot cocoa and date tartlet  
with kumquat ragout and almond ice-cream  
6,80 €*

*Blutorangenmousse auf Drachenfruchtcarpaccio  
und schwarzen Schokoladenstäbchen  
Blood orange mousse on dragonfruit carpaccio  
and black chocolate twigs  
8,50 €*

*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  
9,20 €*