

Heute Abend in der Brasserie Tresznjewski

Unsere Ayinger Bierempfehlungen frisch vom Fass:

Ayinger Celebrator – stark und schwarz wie die Nacht 0,3l 3,20

Frühlingsbier – naturtrübes Exportbier, frisch gebraut zum Frühlingsanfang 0,5l 4,50

Drinks des Abends:

Mango Colada – Bacardi, Mangomark, Kokos, Sahne, Mangosaft 8,50

Tonight Special:

Surf ´n´ Turf gegrilltes irisches Entrecote und Riesengarnele mit Sauce Hollandaise, einen Babyleafsalat und geröstetem Kräuterbaguette 26,50

Karotten-Vanillecremesuppe mit Limetten-Crème fraîche und gegrillter Riesengarnele 7,50

Wildkräutersalat mit Zitronenvinaigrette, Kapern, Oliven, getrockneten Tomaten, Avocadospalten, Fenchel, Pinienkernen und gegrilltem Lachsfilet 14,80

Rucola- Feldsalat mit Kräuter-Honigvinaigrette, frischen Feigen, Walnüssen, roten Zwiebeln, Trauben und einer gegrillten Maishähnchenbrust 14,80

Salat von Babyblattspinat und Hokkaidokürbis mit Kräutervinaigrette, Kirschtomaten, jungen Lauch, Blaumohn und ein geschmolzenes Ziegenkäsemedaillon 14,50

Ofenfrische Tarte mit Hokkaidokürbis, Blattspinat, Pinienkernen und Ziegenkäse, dazu Kräuter-Sauerrahm und ein großer Salat vom Markt 10,80

Treszi's Salmon-Burger mit gegrilltem Lachsfilet, Safranmayonnaise, Babyspinat, roten Zwiebeln, Fleischtomaten und Steakhouse Fries 15,80

Frische Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt, mit Ofenkirschtomaten, Rucola in Trüffelbutter geschwenkt, dazu geriebenen Parmesan und ein kleiner Salat 13,80

Cremiges Weißweinrisotto mit Rosmarin, Thymian, Schalotten, geschmortem Kürbis, Pinienkernen, grünem Spargel und geräucherter Entenbrust 15,80

Rigatoni mit geschmorrter Aubergine, roter Zwiebel, frischen Basilikum und Ofenkirschtomaten, in Paprikacreme geschwenkt, dazu Schafskäsewürfel 11,80

Ofenfrische Lasagne mit Kürbis, Spinat und Lachsfilet, dazu Tomaten-Kräutersoße und ein kleiner Feldsalat 11,80

MSC-Atlantikmuscheln mit Gemüsejulienne im Tomaten-Weißweinsud gegart, dazu Sc. Rouille und geröstetes Baguette 11,50

Treszi's Bouillabaisse mit Edelfischen, Garnele, Muscheln, Gemüsejulienne und Safran, dazu Sauce Rouille und geröstetes Kräuterbaguette 17,80

Münchner Schnitzel vom Kalb mit einer Süßer Senf-Meerrettichpanade in Fassbutter ausgebacken, dazu kalt gerührte Preiselbeeren, Röstkartoffeln und einen Salat vom Markt 19,50

Schweinekrustenbraten frisch aus dem Rohr mit Ayinger Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat 13,80

Käseauswahl mit blauen Trauben, Baguette, Butter und Feigensenf 10,50

Kleine Olivenauswahl mit Olivenöl, grobem Meersalz und Baguette 6,50

Crème Brûlée mit Kumquatsragout 4,50

Für unsere Gäste welche von Allergien betroffen sind: In unserer täglich wechselnden Tages- und Abendkarte, ist es uns zeitlich

nicht möglich die Allergene mit 100 % Sicherheit zu bestimmen. Daher können alle 14 Allergengruppen enthalten sein. Wir beraten Sie aber trotzdem gern oder Sie weichen auf unsere Standardkarte aus.

Brasserie Tresznjewski 25.03.2018