

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:

24,50

Gegrilltes irisches Entrecote mit Kräuterbutter, dazu ein Babyleafsalat und Ofenkartoffel mit Sour Creme

Karotten-Vanillecremesuppe mit Limetten-Crème fraîche und gegrillter Riesengarnele 6,50

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

Karotten - Zucchini Salat mit Balsamicovinaigrette, Haselnüssen, Birnenspalten, Granatapfelkernen und einem Ziegenkäsemedaillon mit Thymianhonig 14,50

Großer Frühlingsalat mit Kräuter-Honigvinaigrette, Karotten, Paprika, Gartenkresse, Ofenkirschtomaten, Champignons, gebackenen Schnitzelstreifen und Remouladensoße 14,80

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

Treszi's Gourmet Burger mit 180g Irish Beef, Bacon, Portweinschalotten, Monterey Jack Cheese, Fleischtomaten, Feldsalat und Steakhouse Fries 15,80

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

Cremiges Weißweinrisotto mit Rosmarin, Thymian, Schalotten, Speck, Tomatenconcasée, Austernpilzen, Champignons und gegrillten Schweinefiletmedaillons 15,80

Bandnudeln mit Kirschtomaten, Waldpilzen und Salbei, in Trüffelbutter geschwenkt, dazu geriebenen Parmesan 12,50

Tortillini con Carne mit Kirschtomaten und Basilikum in leichter Käsesoße 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

Gegrillte Maishänchenbrust mit Orangensoße, grünem Spargel und Rosmarinkartoffeln 15,50

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

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

Kokos Creme 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 26.03.2018