

# 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 Orangen – Pfeffersoße, sautierten grünen Spargel und Kartoffelrösti

**Getrübelt Selleriecremesuppe** mit Vollkorncroûtons und geräucherter Entenbrust 6,50

**Salat von Zucchini und getrockneten Tomaten** mit Zitronenvinaigrette, Dillspitzen, Pinienkernen, Kalamataoliven, roten Zwiebeln und einem Zanderfilet vom Grill 15,50

**Toskaner Brotsalat** mit Kräuter-Honigvinaigrette, Ofenkirschtomaten, Salatgurken, Paprika, Schalotten, frischem Basilikum, knackigem Römersalat, Schafskäse und gekochtem italienischem Schinken 13,90

**Großer Frühlingsalat** mit Balsamicovinaigrette, Karotten, Paprika, Gartenkresse, Kürbiskernen, Champignons und gegrillten Rinderlendenstreifen aus der Kräuterpfanne 14,80

**Ofenfrische Quiche** mit Zucchini, Aubergine, Frühlingslauch und Schafskäse, dazu Kräuter-Sauerrahm und ein großer Salat vom Markt 10,80

**Treszi's Italian-Burger** mit 180g Irish Beef, Parmaschinken, Mozzarella, Olivencreme, Fleischtomaten, roten Zwiebeln, Rucola und Steakhouse Fries 15,80

**Frische Ravioli** mit Rote Bete und Ricotta gefüllt, Rucola in Pinienkernbutter geschwenkt, dazu geriebenen Parmesan und ein kleiner Salat 13,80

**Cremiges Weißweinrisotto** mit Rosmarin, Thymian, Schalotten, Kürbis, frischen Feigen, Blattspinat, Pinienkernen, Ziegenkäsekrümel und eine gegrillte Maishähnchenbrust 15,80

**Bandnudeln** mit Kirschtomaten, Pilzen und frischem Salbei, in Trüffelbutter geschwenkt, dazu geriebenen Parmesan 11,50

**Rigatoni** mit Rucola, Speck, Tomatenconcasée, Champignons, grünen Bohnen und gegrillten Schweinefiletspitzen, in leichter Käsesoße 12,80

**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

**Cordon Bleu** vom Kalb mit Grillschinken und Bergkäse gefüllt in Fassbutter ausgebacken, dazu kalt gerührte Preiselbeeren, Röstkartoffeln und einen Salat vom Markt 19,50

**Schottisches Lachsfilet** vom Grill mit Safransoße, Blattspinat und schwarzen Sepiatagliatelle 16,50

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

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

**Kokos Creme Brûlée** mit Bourbon Vanilleeis 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 27.03.2018