

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:

Rum runner – weißer und brauner Rum, Ananassaft, Limettensaft, Angostura 8,50

Tonight Special:

Irisches Entrecôte mit Kräuterbutter, sautiertem grünen Spargel,
Rosmarinkartoffeln und einem großen Salat 24,50

Französische Zwiebelsuppe mit gratiniertem Käsetoast und frischem Thymian 6,50

Großer Frühlingssalat mit Kräuter-Honigvinaigrette, Kirschtomaten,
Wildkräutern, Kürbiskernen, Mangowürfel, Avocado und einem
Ziegenkäsemedaillon vom Grill 14,50

Rucola-Feldsalat mit Balsamicovinaigrette, Zucchini, Feigen, Granatapfelkernen,
Egerlingen und Rinderlendenstreifen aus der Kräuterpfanne 15,50

Lauwarmer Pastasalat mit Joghurtdressing, Stangensellerie, getrockneten
Tomaten, Oliven, frischem Dill, Kapern und einem Kabeljaufilet vom Grill 14,80

Ofenfrische Quiche mit Paprika, Zucchini, Auberginen, Lauch, Spinat und
Ziegenkäse, dazu Kräuter-Sauerrahm und ein großer Salat vom Markt 10,80

Treszi's Swiss-Burger mit 180g Irish Beef, Kartoffelrösti, Bacon, Emmentaler,
Fleischtomaten, roten Zwiebeln, knackigem Salat und Steakhouse Fries 15,80

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

Frische MSC Atlantik Muscheln mit Gemüsejulienne, in Tomaten Weißweinsud
gegart, dazu Sauce Rouille und geröstetes Baguette 11,80

Frische Ravioli mit Ricotta und Blattspinat gefüllt, mit Ofenkirschtomaten und
Rucola in Tomatenbutter geschwenkt, dazu Parmesan und einen Salat 13,80

Cremiges Weißweinrisotto mit Rosmarin, Thymian, Schalotten, frischen Feigen,
Rucola, Kürbiskernen, Schafskäsekrümeln und geräucherte Entenbrust 15,80

Bandnudeln mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Hokkaidokürbis, Blattspinat,
Schweinefiletspitzen und geriebenem Parmesan 12,80

Rigatoni mit Salsiccia, Schalotten, Paprika, Auberginen, Chili, Rosmarin und
geriebenen Parmesan 11,50

Asiatisches Fischcurry mit knackigem Gemüse, Kokos, schwarzem Sesam und
gedämpften Basmatireis 16,50

Wiener Schnitzel vom Kalb in Fassbutter ausgebacken, dazu kalt gerührte
Preiselbeeren, Röstkartoffeln und einen Salat vom Markt 19,50

Französische Maishähnchenbrust vom Grill mit Orangen-Pfeffersoße, gegrillte
Zucchini und Parmesankartoffeln 16,50

Schottisches Lachsfilet mit Safransoße, Kartoffel-Olivenstampf und Spinat-
Kürbisgemüse 16,80

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

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

Warmer Vanillecrêpe mit Beerenragout und 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 29.03.2018