



Montag, 17. Dezember 2018

www.emmeramsmuehle.de

Grauer Burgunder, Weingut Steitz, Deutschland 0,20l € 6,--

Hausgemachtes GÄNSESCHMALZ mit Äpfeln, Zwiebeln und würzigem Malz-Roggenbrot	5,90
MARONICREMESUPPE mit Honig, gerösteten Haselnüssen und ofenfrischem Baguette	8,90
Gratinierter Bergziegenkäse mit Rosmarinhonig auf RUCOLASALAT in Cassisdressing mit gerösteten Cashewnüssen, gebackenen Datteln und Artischockenherzen, dazu Olivenbrot	17,90
Getrüffeltes GÄNSELEBERPARFAIT mit heißen Maroni, gebackenen Trauben im Weinteig, sautierten Balsamicopilzen und Preiselbeerconfit an Feldsalatbouquet, dazu geröstetes Baguette	17,90
Saftige HIRSCHPFLANZERL auf gepfeffelter Waldpilzsauce mit glasierten Rosenkohlröschen, frischem Marktgemüse und Haselnussspätzle, dazu hausgemachtes Preiselbeerconfit	17,90
St. Emmerams BREZKNÖDELGRÖSTL mit Schalotten, Egerlingen und frischen Kräutern, serviert mit Spiegelei, herbstlichem Gemüsebouquet und Kürbisonfit, dazu kleiner Rucolasalat	17,90
Dorschfilet in Thymianbutter gebraten auf BANDNUDELN in Hummersauce mit glasiertem Pernodfenchel, Broccoliröschen und gerösteten Pinienkernen, dazu gehobelter Parmesan	19,90
Portion knuspriger GÄNSEBRATEN mit kräftiger Rosmarinsauce, und gefülltem Bratapfel, serviert mit hausgemachtem Blaukraut, Kartoffelknödel und Breznknödel	26,90
Wiener TAFELSPITZ aus dem Wurzelsud mit Apfel-Meerrettichsauce, frischem Blattspinat und Rote Beetegemüse, serviert mit gekräuterten Minikartoffeln	23,90
Gebratene GÄNSELEBER mit Schalotten, Egerlingen und Rosmarin in Balsamicosauce, serviert mit glasiertem Honigfenchel, Rosenkohlröschen und Calvadosäpfel, dazu Kartoffel-Selleriestock	23,90
OCHSENFETZEN vom Grill mit sautierten Egerlingen und Schalotten auf gepfeffelter Whiskeysauce mit Bohnenbündchen, Auberginenmousse und glasiertem Marktgemüse, dazu Bratkartoffeln	32,90
HIRSCHRÜCKEN in der Walnusskruste gebraten auf Schokoladensauce mit Rotweinbirne, glasierten Maroni und gebackenen Rosenkohl, serviert mit Williamskartoffeln und Preiselbeerconfit	36,90
ZANDERFILET in der Kürbiskruste gebraten auf Zitronenrisotto mit Rucola, glasierten Kirschtomaten, Zucchini vom Grill und Broccoliröschen, dazu Kürbisconfit	25,90
Geeistes ZWETSCHGENPARFAIT mit Vanilleschaum, gebackenen Feigen und frischer Minze	11,90

Guten Appetit!!

