



Dienstag, 14. Januar 2020

www.emmeramsmuehle.de
Empfehlung: Winterliche Kirsch-Zimtschorle 0,5l € 4,80

<i>GÄNSESCHMALZ mit Äpfeln, Zwiebeln und Rosmarin, serviert mit würzigem Mühlenbrot</i>	6,90
<i>TOMATEN-FENCHELSUPPE mit Honig, gerösteten Pinienkernen und ofenfrischem Knoblauchbaguette</i>	7,30
<i>Piccata von Aubergine & Zucchini auf SPINATSALAT in Aceto-Balsamicodressing mit gerösteten Cashewnüssen, Kalamata-Oliven und getrockneten Tomaten, dazu Olivenciabatta</i>	16,90
<i>CARPACCIO von der Anguslende mit gestoßenem Pfeffer auf Rucolapesto, serviert mit sautierten Balsamicopilzen, weißer Trüffelsauce, gehobeltem Parmesan und gebackenen Kapernäpfeln</i>	18,90
<i>St. Emmerams BREZKNÖDELGRÖSTL mit Egerlingen, Schalotten und frischen Kräutern, serviert mit zwei Spiegeleiern, glasierten Rosenkohlröschen und Kürbisconfit</i>	15,90
<i>Wolfsbarschfilet in Zitronenbutter gebraten auf TAGLIATELLE in Hummersauce mit glasiertem Honigfenchel, Ladyfingers und Broccoliröschen, serviert mit gehobeltem Parmesan</i>	18,90
<i>Portion ofenfrischer GÄNSEBRATEN auf kräftiger Rosmarinsauce mit hausgemachtem Zimtblaukraut, Kartoffel- und Breznknödel, serviert mit gefülltem Bratapfel</i>	24,90
<i>SCHWEINELENDCHEN vom Grill auf gepfeffelter Cognacsauce mit Rosenkohlröschen, glasiertem Gemüse der Saison und Kaiserschoten, serviert mit Kräuterspätzle</i>	21,90
<i>RINDERLENDENSTEAK „Strindberg“ in der Zwiebelkruste gebraten auf Portweinsauce mit Bohnenbündchen, Kalifornischen Speckpflaumen und glasiertem Marktgemüse, dazu Bratkartoffeln</i>	32,90
<i>ZANDERFILET in Mandel-Zitronenbutter gebraten auf Tomaten-Salberisotto mit Rucola, Kalamata Oliven, glasiertem Pernodfenchel und Broccoliröschen, dazu gehobelter Parmesan</i>	24,90
<i>Ofenfrischer ZWETSCHGENSTRUDEL mit gerösteten Haselnüssen, Vanillesauce und Früchtegarnitur</i>	8,90

Guten Appetit!!

