



Samstag, 22. Februar 2020

www.emmeramsmuehle.de

KARTOFFEL-STEINPILZCREMESUPPE mit gerösteten Pinienkernen, frischen Kräutern und Stangenweißbrot	7,90
Gebratene Tintenfische „Patagonia“ mit getrockneten Tomaten, Oliven, Artischocken und gerösteten Cashewnüssen auf SPINATSALAT in Balsamicodressing, serviert mit Olivenbrot	17,90
Hühnerbrüstchen in Cornflakesmantel gebacken auf bunten MARKT- SALATEN in Curry-Kokosdressing mit gerösteten Erdnüssen, gebackener Ananas und Knoblauchbaguette	17,90
Gratinierter BERGZIEGENKÄSE auf Gemüsecarpaccio mit Borettane Zwiebeln, Rucolapesto und gefüllten Weinblättern, serviert mit geröstetem Olivenciabatta	16,90
Münchner BREZKNÖDELGRÖSTL mit Egerlingen, Schalotten und frischen Kräutern, serviert mit zwei Spiegeleiern, glasierten Rosenkohlröschen und Kürbisconfit	15,90
Lachsforellenfilet in Zitronenpfeffer gebraten auf BANDNUDELN in Noilly Pratsauce mit glasiertem Honigfenchel, Broccoliröschen und Kaiserschoten, serviert mit gehobeltem Parmesan	18,90
Geschmortes OCHSENBACKERL mit sautierten Egerlingen und Thymian in kräftiger Burgundersauce, serviert mit Rosenkohlröschen, glasiertem Marktgemüse und gerösteten Breznknödel	23,90
Gedünstetes PERLHUHNBRÜSTCHEN aus dem Ingwer-Honigsud auf Orangenrisotto mit konfierten Kirschtomaten, gebackenen Broccoliröschen und glasierten Kirschtomaten, serviert mit Kürbisconfit	25,90
RINDERLENDENSTEAK „Strindberg“ mit gestoßenem Bergpfeffer in der Zwiebelkruste gebraten auf Portweinsauce, serviert mit Bohnenbündchen, Kalifornischen Speckpflaumen und Bratkartoffeln	32,90
FISCHTOPF vom Seeteufel, Kabeljaufilet & Riesengarnelen in Hummer- sauce mit glasiertem Pernodfenchel, Broccoliröschen und gekräuterten Butterkartoffeln	25,90
St. Emmerams APFELPFANNKUCHEN mit gerösteten Haselnüssen, Zimt und Vanilleeis (Zubereitung ca. 15 Min.)	10,90

Guten Appetit!!

