



Sonntag, 23. Februar 2020

Aperitifempfehlung: Belsazar Spritz 0,2l 7,10 €

(Belsazar, Tonic Water, Limette, Eis)

www.emmeramsmühle.de

<i>PETERSILIENWURZELSUPPE mit Kräutercroutons, gerösteten Pinienkernen und ofenfrischem Stangenweißbrot</i>	7,90
<i>Zanderfilet in Zitronen-Thymianbutter gebraten auf RUCOLASALAT in Aceto-Balsamicodressing mit gerösteten Cashewnüssen, getrockneten Tomaten und Kalamata-Oliven, dazu Baguette</i>	18,90
<i>Lauwarmer BERGZIEGENKÄSE im Blätterteigmantel gebacken mit Preiselbeerconfit, Borettane Zwiebeln und gefüllten Weinblättern, serviert mit Olivenbrot</i>	17,90
<i>St. Emmerams KALBLEISCHPFLANZERL an Kartoffel-Gurkensalat mit Frühlingszwiebeln, Radieserlsprossen und reschem Mühlenbrot</i>	15,90
<i>Münchner BREZKNÖDELGRÖSTL mit Egerlingen, Schalotten und frischen Kräutern, serviert mit zwei Spiegeleiern, glasierten Rosenkohlröschen und Kürbisconfit</i>	15,90
<i>Lachs & Lotte in Zitronenpfeffer gebraten auf BANDNUDELN in Hummersauce mit glasiertem Honigfenchel, Broccoliröschen und Kaiserschoten, serviert mit gehobeltem Parmesan</i>	19,90
<i>ROTES CURRY von frischem Gemüse mit gerösteten Cashewnüssen, Ingwer und Koriander in Kokosmilchsauce, serviert mit gebackenem Sesambroccoli und Kurkuma-Duftreis</i>	18,90
<i>GESCHNETZELTES vom Kalbsnüsschen mit sautierten Egerlingen in Dijon-Senfsauce, serviert mit gebackenen Rosenkohlröschen, glasiertem Marktgemüse und gekräuterten Butterspätzle</i>	24,90
<i>Gedünstetes PERLUHNBRÜSTCHEN in Rosmarinhonig gebraten auf Orangenrisotto mit konfierten Kirschtomaten, gebackenen Broccoliröschen und glasierten Kirschtomaten, serviert mit Kürbisconfit</i>	25,90
<i>RINDERLENDENSTEAK „Strindberg“ mit gestoßenem Bergpfeffer in der Zwiebelkruste gebraten auf Portweinsauce, serviert mit Bohnenbündchen, Kalifornischen Speckpflaumen und Bratkartoffeln</i>	32,90
<i>FISCHTOPF vom Seeteufel, Kabeljaufilet & Riesengarnelen in Hummersauce mit glasiertem Pernodfenchel, Broccoliröschen und gekräuterten Butterkartoffeln</i>	25,90
<i>Ofenfrischem APFELPFANNKUCHEN mit gerösteten Haselnüssen, Zimt und Vanilleeis (Zubereitung ca. 15 Min.)</i>	10,90

Guten Appetit!!

