



Samstag, 7. März 2020

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

(Belsazar, Tonic Water, Limette, Eis)

**www.emmeramsmühle.de**

<b>SORBETVARIATION</b> von Sauerkirschen & Mandarinen mit Prosecco und frischer Zitronenmelisse	7,90
<b>TOMATEN-PAPRIKASÜPPCHEN</b> mit Ingwer, Honig und gerösteten Pinienkernen, serviert mit ofenfrischem Baguette	7,90
Gebratene Tintenfische „Patagonia“ auf <b>SPINATSALAT</b> in Aceto- Balsamicodressing mit gerösteten Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Kalamata-Oliven, dazu Knoblauchbaguette	17,90
<b>CARPACCIO</b> von der Anguslende mit geschabtem Parmesan, gebackenen Kapernäpfeln und Balsamicopilzen auf Rucolapesto, serviert mit Trüffelsauce und geröstetem Olivenbrot	18,90
Münchner <b>BREZKNÖDELGRÖSTL</b> mit Egerlingen, Schalotten und frischen Kräutern, serviert mit zwei Spiegeleiern, glasierten Rosenkohlröschen und Kürbisconfit	15,90
<b>PENNE</b> mit gebratenen Hühnerbrüstchen in Limoncellosauce, serviert mit gerösteten Pinienkernen, glasierten Kirschtomaten und gehobelten Parmesan, dazu kleiner Rucolasalat	17,90
Wolfsbarschfilet in Zitronen-Thymianbutter gebraten auf <b>FETTUCCINE</b> in Garnelensauce mit glasiertem Honigfenchel, Kaiserschoten und Broccoliröschen, serviert mit gehobeltem Parmesan	18,90
<b>BARBARIE ENTENBRUST</b> in Rosmarinhonig gebraten auf Orangenrisotto mit Kalifornischen Speckpflaumen, Zucchini vom Grill und glasierten Rosenkohlröschen, dazu Kürbisconfit	26,90
<b>ANGUSLENDENSTEAK</b> -Madagaskar- in gestoßenem Bergpfeffer gebraten auf Whiskeysauce, serviert mit Auberginenmousse, Bohnenbündchen und Bratkartoffeln	32,90
<b>SURF &amp; TURF</b> - Kalbsfilet und Tiger Prawn`s auf Zitronengras-Kokossauce mit gebackenem Sesamgemüse, gefüllter Zucchini und Kartoffel- Trüffelkrapfen, serviert mit Mangochutney	36,90
<b>LACHSFORELLENFILET</b> in der Kürbiskruste gebraten mit steirischem Apfel-Meerrettich, frischem Blattspinat, Roter Beete und Kaiserschoten, dazu Kräuterkartoffeln	25,90
Ofenfrischer <b>APFELPFANNKUCHEN</b> mit Zimt, gerösteten Haselnüssen und Vanilleeis (Zubereitungszeit ca. 15 Minuten)	10,90

**Guten Appetit!!**

