



Montag, 16. März 2020

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

(Belsazar, Tonic Water, Limette, Eis)

www.emmeramsmuehle.de

SORBETVARIATION von Sauerkirsche & Mandarine mit Prosecco und frischer Zitronenmelisse	6,90,
Rotes CURRY-KOKOSSÜPPCHEN mit Ingwer, Honig und frischem Koriander, serviert mit gebackenem Krupuk	7,90
Knuspriges Backhendl auf bunten FRÜHLINGSSALATEN in Sherry-dressing mit Strauchtomaten, gerösteten Erdnüssen und Artischockenherzen, dazu Stangenweißbrot	17,90
Gratinierter Bergziegenkäse mit Rosmarinhonig auf FELD- & RUCOLASALAT in Balsamicodressing mit gerösteten Cashewnüssen, Kalamata Oliven und getrockneten Tomaten, dazu ofenfrisches Baguette	17,90
Sankt Emmerams KALBFLEISCHPFLANZERL an Kartoffel-Gurkensalat mit Frühlingszwiebeln, Radieserlsprossen und reschem Mühlenbrot	15,90
Münchner BREZKNÖDELGRÖSTL mit Egerlingen, Schalotten und frischen Kräutern, serviert mit zwei Spiegeleiern, glasierten Rosenkohlröschen und Kürbisconfit	15,90
Dorschfilet in Zitronen-Thymianbutter gebraten auf BANDNUDELN in Garnelensauce mit glasiertem Honigfenchel, Kaiserschoten und Broccoliröschen, serviert mit gehobeltem Parmesan	18,90
Kross gebratenes SCHWEINESCHÄUFERL mit kräftiger Triumphator-Biersauce, gerösteten Breznknödel und Speckkrautsalat oder kleinem, gemischtem Marktsalat	18,90
Geschmorte OCHSENBACKERL mit sautierten Pilzen und Thymian in kräftiger Burgundersauce, serviert mit Wurzelgemüse, glasierten Rosenkohlröschen und gerösteten Breznknödel	23,90
RINDERLENDENSTEAK -Strindberg- in der Zwiebelkruste gebraten auf gepfeffelter Cognacsauce mit Bohnenbündchen, Auberginenmousse und frischem Marktgemüse, dazu gebackene Kartoffelkrapfen	32,90
LACHSFORELLEN- & ZANDERFILET in Zitronenpfeffer gebraten auf Bärlauchrisotto mit glasierten Kirschtomaten, Zucchini vom Grill und Broccoliröschen, dazu Kürbisconfit	24,90
Geeistes ZWETSCHGENPARFAIT mit gebackenen Feigen, Joghurt-Honig und frischer Minze	11,90

Guten Appetit!!

