



Freitag, 20. März 2020

SCHON HÄNDE GEWASCHEN?

Benutzte Servietten bitte auf den Teller legen!

SORBETVARIATION von Sauerkirsche & Mandarine mit Prosecco und frischer Zitronenmelisse	6,90,
Kräftige TAFELSPITZBOUILLON mit Wurzelgemüse, Fleischeinlage und frischem Schnittlauch	6,90
Gratinierter Bergziegenkäse mit Rosmarinhonig auf RUCOLASALAT in Balsamicodressing mit gerösteten Cashewnüssen, Kalamata Oliven und Strauchtomaten, dazu ofenfrisches Baguette	17,90
CARPACCIO von der Anguslende mit geschabtem Parmesan, gebackenen Kapernäpfeln und Balsamicopilzen auf Bärlauchpesto, serviert mit Trüffelsauce und geröstetem Malzbaguette	18,90
Münchner BREZNKNÖDELGRÖSTL mit Egerlingen, Schalotten und frischen Kräutern, serviert mit zwei Spiegeleiern, glasierten Rosenkohlröschen und gemischtem Beilagensalat	15,90
Zanderfilet in Zitronen-Thymianbutter gebraten auf BANDNUDELN in Garnelensauce mit glasiertem Honigfenchel, Kaiserschoten und Broccoliröschen, serviert mit gehobeltem Parmesan	18,90
Sankt Emmerams GEMÜSETELLER von Auberginen- & Zucchini ragout, glasiertem Honigfenchel, Broccoliröschen und gekräuterten Butterkartoffeln, dazu kleiner Feldsalat	15,90
ROTES GEMÜSECURRY mit gerösteten Cashewnüssen, Ingwer und Honig in Kokosmilchsauce, serviert mit gebackenem Sesamgemüse und Kurkuma-Duftreis	18,90
RINDERLENDENSTEAK in gestoßenem Bergpfeffer gebraten auf Portweinsauce mit Kalifornischen Speckpflaumen, glasiertem Marktgemüse und gebackenen Trüffelkrapfen	28,90
LACHSFORELLEN- & ZANDERFILET in Zitronenpfeffer gebraten auf Rucolarisotto mit glasierten Kirschtomaten, Zucchini vom Grill, Ratatouillegemüse und Broccoliröschen	24,90
Geeistes ZWETSCHGENPARFAIT mit Joghurt-Honigsauce und frischer Minze	11,90

Guten Appetit!!

