

Heute Abend in der Brasserie Tresznjewski

<u>Unsere Ayinger Bierempfehlung vom Fass:</u>	0,3l 3,50
Ayinger Winterbock – stark und schwarz wie die Nacht	0,5 l 4,80
<u>Weinempfehlung „Florenz und seine Maler“ -</u>	0,1l 4,20
Chianti Riserva DOCG 2015, Paolo Masi, Calorino Toskana	0,2l 8,00
<u>Drink des Abends:</u>	
Hedonist on the rocks – Hedonist Cognac-Ingwerlikör, Limettensaft	7,50
<u>Tonight Special:</u>	17,50
Schollenfilet aus der Bretagne in Zitronen – Kapernbutter gebraten, mit Petersilienkartoffeln und einen Gurken - Dillsalat	
Kartoffel-Maronensuppe mit Croûtons, geräucherter Entenbrust und Crème-fraîche	6,80
Salat von getrockneten Tomaten und Zucchini mit Zitronenvinaigrette, Pinienkernen, Dillspitzen, Kalamataoliven, roten Zwiebeln und einem Lachsfilet vom Grill	14,80
Radicchio- Romanasalat mit Kokosvinaigrette, Chili, Karotten, frischer Koriander, Sesam, jungem Lauch, Kaiserschoten, Avocadospalten und gegrillter Entenbrust	14,80
Babyleafsalat mit Balsamicovianigrette, Granatapfelkernen, Pistazien, frischem Thymian, Rote Bete, Orangenfilets, Staudensellerie und einem geschmolzenen Ziegenkäse	14,50
Ofenfrische Quiche mit Tomaten, Spinat, Artischockenherzen, Bergkäse, Oliven, dazu Kräuter-Sauerrahm und ein großer Salat vom Markt	12,50
Carpaccio vom Seeteufelfilet mit Zitrone, Olivenöl, gestoßenem Pfeffer und Fleur de sel mariniert, dazu ein Friséesalat und geröstetes Baguette	14,50
Treszi' Dublin-Burger mit 180g Irish Beef, Speck, BBQ-Soße, Röstzwiebeln, Monterey Jack Cheese, Fleischtomaten, knackigem Salat und Steakhouse Fries	16,80
MSC – Atlantikmuscheln mit Gemüsejulienne und frischen Kräutern im pikantem Tomaten-Weißweinsud, dazu geröstetes Baguette	12,50
Grand Bouillabaisse mit Edelfischen, Muscheln, Riesengarnele, Gemüsejulienne und Safran, dazu Sc. Rouille und geröstetes Baguette	18,50
Frische Ravioli mit Maronen und Frischkäse gefüllt, mit Rucola und Ofenkirschtomaten in Feigenbutter geschwenkt, dazu geriebenen Parmesan	14,50
Cremiges Weißwein Risotto mit Thymian, Schalotten, Auberginen, Rucola, Tomaten, Paprikacreme, gerösteter Salsiccia und geriebenem Parmesan	15,50
Rigatoni mit Gemüseragout, Rucola und gegrillten Kalbslendenstreifen, dazu Schafskäsewürfel	13,50
Trüffel-Bandnudeln mit Schalotten, Pilzen, Tomatenconcasée und gehobeltem italienischen Trüffel, dazu geriebenen Parmesan	13,80
Cordon Bleu vom Kalb mit Grillschinken und Bergkäse gefüllt in Fassbutter ausgebacken, dazu kalt gerührte Preiselbeeren, Röstkartoffeln und Salat	19,50
Käseauswahl mit Baguette, Butter und Feigensenf	12,80
Kleine Olivenauswahl mit Olivenöl, grobem Meersalz und Baguette	7,50
Glühweinbeerenragout mit Bourbon Vanilleeis	5,50

Silvester in der Brasserie Tresznjewski

Wir feiern mit einer feinen á la carte Karte und einem 6 Gänge Menü, je nach dem was Sie möchten. Wir eröffnen den Abend um 19 Uhr, alles ist festlich eingedeckt. Sie kommen wann Sie möchten, eine Reservierung ist aber erforderlich. Das neue Jahr begrüßen wir mit einem Feuerwerk und beenden den Abend um 1 Uhr. Brasserie Tresznjewski 12.12.2018