

Heute Mittag in der Brasserie Tresznjewski

<u>Unsere Ayinger Bierempfehlung vom Fass:</u>	0,3l 3,50
Ayinger Winterbock – stark und schwarz wie die Nacht	0,5l 4,80
<u>Unsere Weinempfehlung zu „Florenz und seine Maler“ –</u>	0,1l 4,20
Chianti Classico DOCG Riserva 2015 – Paolo Masi Rufina Toskana	0,2l 8,00

Jetzt wird's kalt:

Selbstgemachter Glühwein von Montepulciano mit feinen Gewürzen	3,50
Hot Ginger, Lemon & Honey – frischer Ingwer, Zitrone und Honig	3,50

Mittagsmenü	Business Lunch
Kleiner Salat ***	Pilzcremesuppe ***
Asiatisches Gemüsecurry mit Basmatireis	Kasslerbraten mit scharfen Senf, Sauerkraut und Kartoffelpüree ***
Panna Cotta 7,50	Panna Cotta 9,50
Kartoffel-Maronensuppe mit Croûtons, Speck 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, Avocadofries und gegrillter Maishähnchenbrust	14,50
Babyleafsalat mit Balsamicovinaigrette, Granatapfelkernen, Pistazien, frischem Thymian, Rote Bete, Orangenfilets, Staudensellerie und einem geschmolzenen Ziegenkäse	13,80
Ofenfrische Quiche mit Tomaten, Spinat, Artischockenherzen, Bergkäse, Oliven, dazu Kräuter-Sauerrahm und ein großer Salat vom Markt	11,80
Treszi' Dublin-Burger mit 180g Irish Beef, Speck, BBQ-Soße, Röstzwiebeln, Monterey Jack Cheese, Fleischtomaten, Essiggurke, knackigem Salat und Steakhouse Fries	16,80
Unser Eintopf: Oma's Linseneintopf mit Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Kartoffeln und Wiener Würstl, dazu geröstetem Landbrot	8,50
MSC – Atlantikmuscheln mit Gemüsejulienne und frischen Kräutern im pikantem Tomaten-Weißweinsud, dazu geröstetes Baguette	12,50
Kleine Bouillabaisse mit Edelfischen, Muscheln, Gemüsejulienne und Safran, dazu Sc. Rouille und geröstetes Baguette	14,50
Frische Ravioli mit Maronen und Frischkäse gefüllt, mit Rucola und Ofenkirschtomaten in Feigenbutter geschwenkt, dazu geriebenen Parmesan	12,50
Cremiges Weißwein Risotto mit Thymian, Schalotten, Auberginen, Rucola, Kirschtomaten, Paprikacreme, gerösteter Salsiccia und geriebenem Parmesan	14,50
Linguine mit Speck, Chili, Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum in Tomaten-Kräutersoße, dazu geriebenen Parmesan	9,50
Chicken Nuggets mit dreierlei Dips und Steakhouse Fries	7,50
Cordon Bleu vom Kalb mit Grillschinken und Bergkäse gefüllt in Fassbutter ausgebacken, dazu kalt gerührte Preiselbeeren, Röstkartoffeln und Salat	19,50
Glühweinbeerenragout mit Bourbon Vanilleeis	4,50

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 eröffnern 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