

# Heute Mittag in der Brasserie Tresznjewski

<b><u>Unsere Bierempfehlung:</u></b>	<b>0,31 4,20</b>
<b><u>Ayinger Frühlingsbier</u></b> – getreidemalziges Aroma, frisches, naturtrübes Saisonbier	<b>0,51 5,80</b>
<b><u>Unsere Weinempfehlung:</u></b>	<b>0,11 4,50</b>
<b><u>Weiß:</u></b> Kopfstand– Weingut Lorenz B*o Anbau – Rheinhessen 2022 Cuvée aus Riesling und Silvaner – frisch, rund, leicht fruchtig, unfassbar trinkig	<b>0,21 8,50</b>
<b><u>Rot:</u></b> Cabernet Sauvignon - B*o Anbau, Weingut Lorenz – Rheinhessen 2020 Subtile Kraft, wilde Gerbstoffe und abgefahrene Aromen, kühle Frucht und die schöne mineralische und geschmackliche Tiefe	<b>0,75 126,50</b>
<b><u>Hot Drink of the day:</u></b> Glühwein von Montepulciano mit Gewürzen und Cointreau	<b>5,50</b>
<b><u>Aperitiv des Tages:</u></b> Lillet White Peach – Lillet rosé, Schweppes Wild Peach und Soda	<b>8,90</b>
<b><u>Alkoholfrei:</u></b> Liberte– Martini Vibrante, Tonic Water, Orangen zest	<b>8,50</b>

## **Business Lunch**

Kleiner Salat oder Tagesuppe

Hühnerfrikassee mit Erbsen und Champignons in leichter Weißweinsauce, dazu gedämpfter Butterreis

2 Gang 11,50 Euro 3 Gang mit Tagesdessert 13,50 Euro

**Pastinaken- Süßkartoffelcremesuppe** mit schwarzem Sesam und gegrillten Hähnchenspieß **8,50**

**Großer Frühlingssalat** mit Kräutervinaigrette, Karotten, Paprika, Radieschen, Avocadospalten, Kürbiskernen, Sprossen und einer gegrillten Maishähnchenbrust **18,50**

**Salat von roter Beete und Pastinaken** mit Balsamico Vinaigrette, Frühlingslauch, Granatapfelkernen, Mandeln, Feldsalat und ein geschmolzenes Ziegenkäsemedaillon **17,50**

**Ofenfrische Quiche** mit Marktgemüse, Süßkartoffeln und Feta, dazu Kräutersauerrahm und ein großer Salat **15,50**

**Nürnberger Bratwürstl** mit scharfem Senf, Sauerkraut und Kartoffelpüree **10,50**

**Ofenfrischer Flammkuchen des Tages:** **14,50**

- mit Sauerrahm, Frühlingslauch, Oliven, Salsiccia und Schafskäse

**Treszi's Philly Cheese Chicken Burger** mit gegrillter marinierter Hähnchenbrust, gratiniert mit Mozzarella und Cheddar, Paprikacreme, Peperonata und Rucolasalat, dazu Steakhouse Fries **19,50**

**Petit Bouillabaisse** mit Edelfischen, Muscheln, Safran, und Gemüsejulienne, dazu Knoblauchmayonnaise und geröstetes Kräuterbaguette **19,50**

**Moules Marinières** – Miesmuscheln mit Gemüsejulienne, Knoblauch, Pernod und frischen Kräutern im Weißwein-Sahnesud gegart, dazu Sc. Rouille und Fritten **17,50**

**Fusilli** mit Rinderfiletstreifen, Champignons, Rucola, Chili und Speck, in Tomaten – Kräutersauce geschwenkt, dazu geriebenen Parmesan **18,50**

**Cremiges Risotto** mit Schalotten, Rosmarin, Thymian, sonnengetrockneten Tomaten, Kapern, Oliven, Blattspinat und ein gegrilltes Lachsfilet **18,50**

**Tagliatelle** mit Zwiebeln, Speck, Tomaten, Rosmarin und Spiegelei, dazu geriebener Parmesan **13,50**

**Hausgemachter Zwetschgen-Erdbeerstrudel** mit Bourbons Vanillesauce und Schlagsahne **7,80**

**Käseauswahl** mit Feigensenf, Birnen, Butter und Grissini **13,50**

**Olivenauswahl** mit Fleur de Sel, Olivenöl und Baguette **8,50**

**Liebe Gäste! Wir würden uns sehr über eine Bewertung freuen!**

**Brasserie Tresznjewski 28.02.2024**