

# Heute Abend in der Brasserie Tresznjewski

<b><u>Unsere Bierempfehlung vom Fass:</u></b>	<b>0,3l 3,50</b>
<i>Ayinger Frühlingsbier – getreidemalziges Aroma, frisches, naturtrübes Saisonbier</i>	<b>0,5l 5,80</b>
<b><u>Unsere Weinempfehlung:</u></b>	<b>0,1l 4,50</b>
<b><u>Weiß: Kopfstand-</u></b> Weingut Lorenz B*o Anbau – Rheinhessen 2022	<b>0,2l 8,50</b>
<i>Cuvée aus Riesling und Silvaner – frisch, rund, leicht fruchtig, unfassbar trinkig</i>	<b>0,75l 26,50</b>
<b><u>Aperitiv des Tages: Mai Bowle</u></b> mit Waldmeister, Wein, Prosecco, Erdbeeren, Ananas	<b>7,80</b>
<b><u>Alkoholfrei: Fiore Spritz</u></b> – Martini Floreale, Apfelsaft, Zitrone, Soda	<b>8,50</b>
<b><u>Today Special:</u></b>	<b>22,50</b>
<i>Tagliata – dünne gegrillte Rindfleischscheiben mit Rucola, grünem Spargel, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan, dazu geröstetes Kräuterbaguette und ein Friséesalat</i>	
<b>Getrübelt Geflügelcremesuppe</b> mit Hähnchenwürfel und Creme Fraîche	<b>8,50</b>
<b>Salat von fein gehobeltem Rotkohl und Süßkartoffeln</b> mit Zitronenvinaigrette, schwarzem Sesam, Kaiserschoten, Cranberrys, Frühlingsslauch und Kirschtomaten, dazu ein Saiblingsfilet vom Grill	<b>18,50</b>
<b>Rucola -Feldsalat</b> mit Balsamico Vinaigrette, Mandeln, Kresse, frischen Erdbeeren, weißem Stangenspargel, violetten Karotten und ein geschmolzenes Ziegenkäsemedaillon	<b>17,80</b>
<b>Cremige Burrata</b> auf lauwarmen Anti Pasti Gemüse, mit Fleur de Sel, grobem Pfeffer, Olivenöl und Basilikum, dazu ein Rucola Salat und geröstetem Baguette	<b>16,50</b>
<b>Carpaccio von irischen Weideochsen</b> mit Fleur de Sel, grobem Pfeffer, Zitrone und Olivenöl mariniert, dazu ein kleiner Feldsalat und geröstetes Baguette	<b>17,50</b>
<b>Ofenfrischer Flammkuchen des Tages:</b>	<b>14,50</b>
- mit Sauerrahm, Frühlingsslauch, Spargel, Tomatenwürfel und Schafskäse	
<b>Treszi's Italy Burger</b> mit 180g Irish Beef, Parmaschinken und Büffelmozzarella gratiniert, Avocadocreme, Fleischtomate, roter Zwiebel und Rucola Salat, dazu Steakhouse Fries	<b>19,50</b>
<b>Frischer Schrobenhausener Stangenspargel mit neuen Kartoffeln, dazu zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise</b>	<b>19,50</b>
- mit gekochtem Wacholderschinken	<b>22,50</b>
- mit einem kleinen Wiener Schnitzel vom Kalb	<b>29,50</b>
<b>Bandnudeln</b> mit Tomatenconcassée, Kapern, Zwiebeln, grünem Spargel und gegrillten Lachswürfeln, in leichter Weißweinsosse	<b>17,50</b>
<b>Fussili</b> mit sonnengetrockneten Tomaten, Frühlingsslauch, Blattspinat und gegrillten Schweinefiletspitzen und Speck, in Gorgonzolarahm geschwenkt	<b>16,80</b>
<b>Getrübelt Spargel Risotto</b> mit Schalotten, Thymian, Tomatenwürfel, weißem und grünem Spargel, dazu ein geschmolzenes Ziegenkäsemedaillon	<b>19,50</b>
<b>Gegrilltes Lachsfilet</b> mit Safran – Weißweinsosse, sautiertem grünem Spargel und Sellerie Kartoffelpüree	<b>22,50</b>
<b>Schokoladen-Vanille Quark</b> mit Rhabarberkompott	<b>8,50</b>
<b>Käseauswahl</b> mit Feigensenf, Birnen, Butter und Grissini	<b>13,50</b>
<b>Olivenauswahl</b> mit Fleur de Sel, Olivenöl und Baguette	<b>8,50</b>

**Brasserie Tresznjewski 17.05.2024**

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

**Aperitifzeit wie in Paris! Täglich von 16:00 – 18:00 Uhr, außer an Wochenenden und Feiertagen! Auf Spritz & Co, Cocktails, Weine, Bier und Longdrinks -15% und ab 22:00 Uhr bis Ende ebenfalls -15% auf Spritz & Co, Cocktails, Weine, Biere und Longdrinks! Montag – Sonntag!**