

Heute Abend in der Brasserie Tresznjewski

Aperitif des Abends:

Holler Spritzer – Weißwein, Soda, Holunder, Eis 5,50

Bierempfehlung des Abends:

Kirta Bier – bernsteinfarbenes naturtrübes Exportbier 0,3l 2,50 0,5l 3,50

Cocktail des Abends:

Whiskey Sour – Whiskey, Zitronensaft, Orangensaft, Puderzucker 6,50

Passierte Tomatencremesuppe mit Pesto–Crème fraîche und gerösteten Mandelsplittern 4,90

Großer Herbstsalat mit Rosmarin–Apfelvinaigrette, frischen Pfifferlingen und einem Minutensteak von der Schweinelende 9,80

Rucola - Feldsalat mit Tomaten–Basilikumvinaigrette, Portweifeigen und einem Ziegenkäsemedaillon vom Grill 9,50

Bayrischer Wurstsalat mit Regensburgern, roten Zwiebeln, Kräuter–Senfvinaigrette und frischem Bauernbrot 7,90

Treszi's Mushroom - Burger mit 180g Rinderhack, gegrillten Egerlingen, Cocktailsauce, Tomaten, Salat und French Fries 9,75

Frisches Matjesfilet auf Speckbohnen und Lyoner–Kartoffeln 8,40

Frische Bio - Gnocchi mit Kirschtomaten, gegrillten Pfifferlingen und Steinpilzen, dazu geriebener Parmesan 9,50

Lasagnette mit Walnüssen, sonnengetrockneten Tomaten und Lachswürfeln in Kräuter–Weißweinrahm geschwenkt 10,20

Französische Bouchot Muscheln in Cocos–Chilisud mit Gemüsejulienne und geröstetem Kräuterbaquette 8,50

Entengröst'l in eigener Sauce mit jungem Gemüse und Kartoffelknödel 8,90

Dorade Royal mit frischen Kräutern in der Folie gegart, auf Thymian – Zucchini Gemüse, dazu ofenfrischem Kartoffelgratin 11,80

Cremiges Weißweinrisotto mit Kürbiskernen, frischen Kräutern, Steinpilzen und Rinderlendenstreifen, dazu geriebenen Parmesan 13,90

Hausgemachtes Orangen–Joghurt–Mousse mit Johannisbeeren 4,90

Kleine Käseauswahl mit Orangensenf, Trauben, Butter und Grissini 7,50

Kleine Olivenauswahl mit grobem Meersalz, feinem Bio – Olivenöl und Baguette 5,50