

Heute Mittag in der Brasserie Tresznjewski

Unsere Ayinger Bierempfehlungen frisch vom Fass:

Ayinger Celebrator – stark und schwarz wie die Nacht 0,3l 3,20

Ayinger Frühlingsbier – naturtrübes Exportbier, frisch gebraut zum Frühlingsanfang 0,5l 4,50

Drinks des Tages:

Hot Ginger, Lemon & Honey – frische Zitrone mit Ingwer und Honig 3,50

| Mittagsmenü | Business Lunch |
|---|---|
| Kleiner Salat *** | Selleriecreme *** |
| Brezn'knödelscheiben mit Pilzragout *** | Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Kerbel-Crème fraîche *** |
| Stück Kuchen 7,50 | Mangocreme 9,50 |
| <hr/> | |
| Süßkartoffelcremesuppe mit schwarzem Sesam, frischem Koriander und gegrilltem Hähnchenspieß | 5,90 |
| Rucola- Feldsalat mit Balsamicovinaigrette, Walnüssen, frischen Feigen, roten Zwiebeln, Orangenfilets, Granatapfel und gegrillter Hähnchenbrust | 14,50 |
| Radicchio-Friséesalat mit Kräuter-Honigvinaigrette, sonnengetrockneten Tomaten, Avocadosapften, Pinienkernen, Schalottenringe, Blattpertersilie und einem geschmolzenem Ziegenkäse | 13,50 |
| Ofenfrische Quiche mit Zucchini, Aubergine, Frühlingslauch und Schafskäse, dazu Kräuter-Sauerrahm und ein großer Salat vom Markt | 9,80 |
| Treszi's Mushroom-Burger mit 180g Irish Beef, gegrillten Pilzen, Bacon, Emmentaler, Spiegelei, Fleischtomaten, roten Zwiebeln, Rucola und Steakhouse Fries | 15,80 |
| Unser Eintopf: Gulaschsuppe mit Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Kartoffeln und Rindfleisch, dazu geröstetes Landbrot | 7,50 |
| Treszi's kleine Bouillabaisse mit Edelfischen, Garnele, Muscheln, Gemüsejulienne und Safran, dazu Sauce Rouille und geröstetes Kräuterbaguette | 13,80 |
| Frische MSC Atlantik Muscheln mit Gemüsejulienne, in Tomaten Weißweinsud gegart, dazu Sauce Rouille und geröstetes Baguette | 11,50 |
| Frische Ravioli mit Rote Bete und Ricotta gefüllt, mit Ofenkirschtomaten, Rucola in Salbeibutter geschwenkt, dazu geriebenen Parmesan | 11,80 |
| Cremiges Weißweinrisotto mit Rosmarin, Thymian, Schalotten, Tomatenconcasée, grünem Spargel, Kerbel, Zitrone und einem Lachsfilet vom Grill | 15,80 |
| Bandnudeln mit Kirschtomaten, frischem Basilikum, Pinienkernen, Kräuter-Olivenöl und gebackenem Mozzarella | 8,50 |
| Rigatoni mit mediterranem Gemüseragout, gegrillter Salsiccia, Rucola und geriebenen Parmesan | 9,50 |
| Currywurst mit roter Soße und Steakhouse Fries | 7,50 |
| Cordon Bleu vom Kalb mit Grillschinken und Bergkäse gefüllt in Fassbutter ausgebacken, dazu kalt gerührte Preiselbeeren, Röstkartoffeln und einen Salat vom Markt | 19,50 |
| Französische Maishähnchenbrust vom Grill mit Orangen-Pfeffers0ße, gegrillte Zucchini und Parmesankartoffeln | 16,50 |
| Warmer Vanillecrêpe mit Beerenragout und Bourbon Vanilleeis | 4,00 |

Unsere Kuchen aus der Vitrine: Stück 3,95 / mit Sahne 4,35

Für unsere Gäste welche von Allergien betroffen sind: In unserer täglich wechselnden Tages- und Abendkarte, ist es uns zeitlich

nicht möglich die Allergene mit 100 % Sicherheit zu bestimmen. Daher können alle 14 Allergengruppen enthalten sein. Wir beraten Sie aber trotzdem gern oder Sie weichen auf unsere Standardkarte aus.

Brasserie Tresznjewski 28.03.2018