

Menü-Abend

entdecken · probieren · genießen

Montag, 16. September 2019



Aperitif und Gruß aus der Küche

Frizzante Lominus

Fruchtiger Frizzante aus Grünem Veltliner und Gelbem Muskateller
Winzerhof Petz, Krems, Österreich

Gebeizter Norwegischer Lachs

Honig-Senf-Dill-Sauce
Kartoffelrösti

2018 Weissburgunder „Lössl“-trocken-
Weingut Manz, Weinolsheim, Rheinhessen

Consommé double

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel

Kalbsfilet im ganzen gebraten

Steinpilzrahmsauce
Burgunderbirne
Herzoginkartoffeln

2018 Chiaretto Bardolino, Sommercampagna
Süden Gardasee, Weingut Monte del Frau

o d e r

Riesengarnelen vom Grill

Safranschaum
Gegrillte Austernpilze
Kräuterrisotto

Dessertvariation

zweierlei Schokoladenmousse und selbstgemachtes Zwetschgen-Eis
umlegt von Früchten der Saison

2010 Sauternes – edelsüß

Muscadelle, Saubignon blanc, Sémillon
Weingut Schröder & Schyler & Cie, Bordeaux

Menü mit Aperitif und Weinbegleitung € 46,00
Menü ohne Aperitif und ohne Weinbegleitung € 35,00
Menü nur mit Vorbestellung und Tischreservierung

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Mohrenplatz 10 · 82467 Garmisch-Partenkirchen
Telefon 08821/9669566 · www.maronis-gap.de