

Menü-Abend

entdecken · probieren · genießen

Donnerstag, 07. November 2019



Aperitif

Frizzante Lominus - Fruchtiger Frizzante aus Grünem Veltliner und Gelben Muskateller
Weinhof Petz, Krems, Österreich

Gruß aus der Küche

Geräuchertes Forellenfilet

Apfel-Mandarinen-Chicorée-Salat, Granat-Apfelkerne, Meerrettichschaum
2018 Weißburgunder „Löss“ -feinherb-
Weingut Manz, Weinolsheim, Rheinhessen

Maronencremésüppchen

mit Walnuss-Espuma und Kräuter-Crostini

Lammkrone

Rosmarinjus
Bohnenbündchen im Speckmantel
Kartoffelgratin
2017 Cabernet Sauvignon & Merlot -trocken-
Weingut Wolf, Bad Dürkheim, Pfalz

o d e r

Filet vom Wolfsbarsch

Glühweinsauce
Feigengemüse
Kürbiskern-Kroketten
2018 Chardonnay
Weingut Steflhof, Kaltern am See, Südtirol

Hausgemachtes Apfelstrudel-Eis

auf Vanilleschaum

Zum Abschluss:
ein Gläschen Alte Pflaume 40% - aus dem Weinhaus Kraus

Menü mit Aperitif und Weinbegleitung € 47,00

Menü ohne Aperitif und ohne Weinbegleitung € 36,00

Menü nur mit Vorbestellung und Tischreservierung

Änderungen vorbehalten

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

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