

Menü-Abend

entdecken · probieren · genießen

Mittwoch, 09. Oktober 2019



Aperitif

Schlumberger Grüner Veltliner Brut
Méthode Traditionnelle

Gruß aus der Küche

Schweinefilet rosa gebraten (kalt)

auf Waldorfsalat und Cranberry-Sauce
2018 Chiaretto Bardolino, Sommercampagna
Süden Gardasee, Weingut Monte del Frau

Kürbiscremésüppchen

mit Ingwer-Espuma und Kürbisbrot

Wildschweinfilet im ganzen gebraten

Marsalasaucе
glasierte Zwetschgen
Kartoffel-Sellerie-Püree
„Feuer & Flamme“
2017 Lagrein, Weingut Seeperle, Kaltern am See, Südtirol

o d e r

Gebratenes Doradenfilet

Schwarzwurzel-Rahmgemüse
Gegrillte Austernpilze
Langkorn- und Wildreis
2018 Chardonnay
Weingut Steflhof, Kaltern am See, Südtirol

Hausgemachtes Zitroneneis

Kiwischeiben und Eierlikör

Zum Abschluss:

„Marillele“ - eine fruchtige Spezialität mit Marillenbrand

Menü mit Aperitif und Weinbegleitung € 47,00 - Menü ohne Aperitif und 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