

# Menü-Abend

entdecken · probieren · genießen

Dienstag, 10. Dezember 2019



## Aperitif

Schlumberger Grüner Veltliner Brut  
Méthode Traditionnelle

## Gruß aus der Küche

\*\*\*\*

## Gegrillte Riesengarnele

Kräuterrisotto, Curryschaum  
2018 Château de Vaucoleurs – Cuvée ROSÉ  
Côtes de Provence AOP (BIO)

\*\*\*\*

## Petersilienwurzel-Cremésüppchen

Parmesanchip

\*\*\*\*

## Rinderfilet

### im ganzen rosa gebraten

Sauce Bearnaise  
glacierte Karotten, Herzoginkartoffeln  
2018 Nero d'Avola  
Corte die Mori - Sizilien

o d e r

## Gegrilltes Zanderfilet mit Tomatenkruste

Basilikumsauce  
Buntes Gemüse vom Grill  
Herzoginkartoffeln  
2018 Riesling Kabinett feinherb – Qualitätswein mit Prädikat  
Weingut ManZ – Weinolsheim  
Riesling Champignon 3 x in Folge – Rheinhessens Nr. 1

\*\*\*\*

## Mango-Mascarpone-Cremé

mit Schokoladen-Crumble  
2018 Weisser Burgunder Albiger Hundskopf  
Eiswein  
Weingut Köster Wolf - Rheinhessen

Menü mit Aperitif und mit Weinbegleitung € 48,00  
Menü ohne Aperitif und ohne Weinbegleitung € 38,00

Menü nur mit Vorbestellung und Tischreservierung  
Änderungen vorbehalten

Mohrenplatz 10 · 82467 Garmisch-Partenkirchen  
Telefon 08821/9669566 · [www.maronis-gap.de](http://www.maronis-gap.de)