

entdecken · probieren · genießen

Wir empfehlen



LILLET
— Reims fondée en 1812 —

der fruchtig frische, vollmundige Aperitif

Lillet Berry (Lillet blanc, Schweppes Wild Berry und Früchte ¹⁺¹¹) 6,80

Lillet Vive (Lillet blanc, Schweppes Tonic und eine Gurke¹¹) 6,80

Das erfrischende Sommergetränk:

Apfel-Radler

Niehoffs Vaihinger Apfelsaft trüb trifft auf Hacker Pschorr Münchner hell
und einem Schuss Mineralwasser

0,3 l | 3,20 0,5 l | 3,90

Zweierlei Aufstriche und Steinofen-Baguette | 3,90
Two different butter and Steinofen-Baguette

Knoblauchbaguette | 4,80
Roasted baguette with garlic

Ziegenkäsesalat ^{D,F,H,I,K,L} 15,80
mit Thymianhonig gratinierter Ziegenweichkäse | gegrillte Pfifferlinge
Blattsalaten mit Kernöldressing aus der Steiermark
Goat cheese cooked "au gratin" in thyme honey | grilled chanterelles | soft lettuces with pumpkin seed oil

Buntes Gemüse aus dem Wok ^{D,E,F,I,M} 14,90
in Zitronengras-Curry und Kokosmilch gegart und Duftreis
Different vegetables cooked in a green lemon grass curry with coconut milk | basmati rice

Asiatische Nudeln ^{A,D,E,I,M} 15,90
mit zwei pikanten Hähnchenstreifen in einer Kürbiskernhülle
Asian fried noodles with slices of spicy chicken in a pumpkin-seed-shell

Gebratenes Lachssteak ^{B,D,J} 19,80
Gegrillte Pfifferlinge | Kräuterbutter | Babykartoffeln
Grilled salmon | grilled chanterelles | herb butter | young potatoes

MARONIS Fischcurry ^{B,D,E,F,I,M} 19,80
Gegrillte Fischfilets auf Gemüse in Curry und Kokosmilch gegart, Duftreis
Grilled fish-fillet with vegetables cooked in curry and coconut milk | basmati rice

Das besondere Weinangebot:

2016er Ried Scheibner PINOT NOIR ¹³

Leuchtendes Rot, intensiver Duft nach Lakritze, Hagebutten und Gewürzen, sehr konzentriert
und intensiv im Geschmack, seidige Struktur, sehr eleganter Abgang und feinste Tanninstruktur.

Weingut Markowitsch, Carnuntum, Göttlesbrunn, Österreich * 0,75 l € 39,50

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