

Grasmaier's  Expert-Klausur & Bar

18. Hopfenspargel-Degustationsmenü

Flammsaibling, bayrischer Hopfenspargelsalat

Roggenbrot-Bierstangerl 13,00



Latte-Macchiato vom Hopfenspargel und grünen Hopfentrieben

mit kleiner Hirschtatar-Haselnuss-Praline 9,50 €



Hopfenspargel-Frühlingsrolle mit Bayrischer Garnele

Bockbier-Meerrettich-Dip 13,00 €



Niederbayrischer Kalbsrücken mit Süßer-Senfkruste

Schwarze Linsen-Lauch-Hopfenspargelgröstel, gebutterter Biersoße

22,00 MP / 26,00 € HG

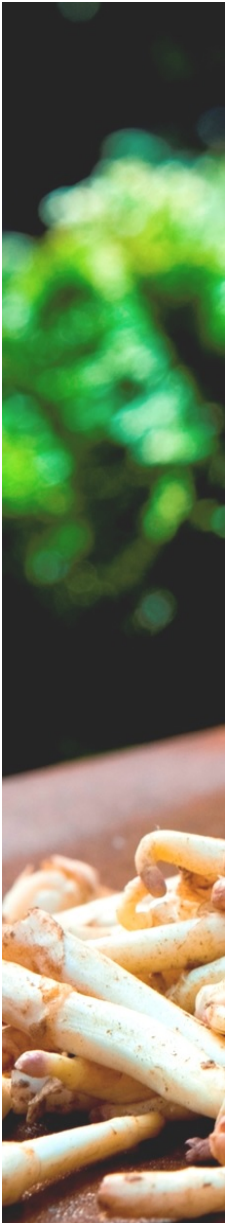


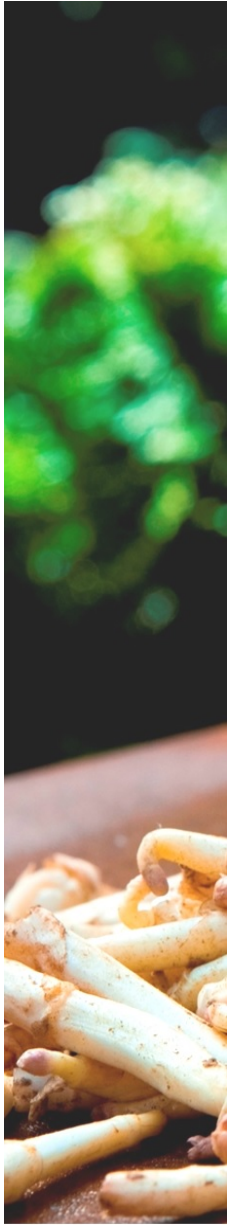
Schichtpraline mit Hopfenlikör und Rhabarber-Himbeereis

Erdbeer-Bananen-Tatar

11,00 €

Menüpreis 68,00 €





Grasmaier's  Expert-Klausur & Bar

18. Hopfenspargel-Degustationsmenü mit Michael Kilchert Biersommelier

Aperitif

Doldenprickla, Hollerweiße Huber Weißbier, Aperolis, Graf Ignaz Pils
Doldenprickla 6,50 € Biercocktails 3,50 € je 0,1l



Bierbegleitung, je 0,1l Glas 17,00 €



Hofbräuhaus Freising 1160er, zum Flammaibling
frisches unfiltriertes Kellerbier, malzig, frisch, mild 0,5l 3,80 € / 0,1l 1,20 €



Huber Weißes, Hubertus Weißbierbock
zur Latte Macchiato vom Hopfenspargel und grünen Hopfentrieben
dunkler, kräftiger Weißbierbock, nach Karamell, mit fruchtigem Körper 0,5l 3,80 € / 0,1l 1,20 €



Riegele Simco 3, "Hopfiges Lenbensglück", Frühlingsrolle, Bayrische Garnele
kalt gehopft, vollmundig, lebendig, fruchtige Note 0,3l 6,90 € / 0,1l 2,60 €



Schönreiner Imperial Stout, Kalbsrücken
Imperial Stout, weich, nach Kaffee und Schokolade 0,3l 6,90 € / 0,1l 2,60 €



Weiherer Weißbierbock im Dornfelderfass gereift, Hopfenlikör-Spaghettieis
samtig weich, nach Vanille und Dörrobst, im ehemaligen, fränkischem Dornfelder-Weinfass gereift 0,1l 9,80 €