

Grasmaier's Expert-Klausur & Bar

Bayrisches Menü, ein Klassiker, neu aufgelegt



Carpaccio von Jakobsmuscheln

mit frischer Weißbier-Ingwermarinade und Korianderöl

☞ ☞

indische Geflügelsuppe Generation II

☞ ☞

Steak von der Rinderlende „Bangkok“

mit Sprössen-Zwiebelgemüse und indonesischem Gewürzreis

☞ ☞

Orientalische Omelette „Suleika“ mit getrockneten Früchten und Schokolade

dazu hausgemachtes Buttermilch-Bananeneis

☞ ☞

Bunte regionale und internationale Käseauswahl, je nach Angebot, mit Kräuterhonig

Menü komplett: 46,00 €/P als **Viergang**: (mit Süßem oder Käse) 41,00 €/P
als **Dreigang**: Jakobsmuschel, HG, Nachspeise (mit Süßem oder Käse) 35,00 €/P
als **Dreigang**: Suppe, HG, Nachspeise (mit Süßem oder Käse) 32,00 €/P

☞ ☞ ☞ ☞

Unsere Aperitif- und Weinempfehlung für dieses Menü je 0,1l: 12,00 €

Glas Prosecco Il Portale oder ein Hauscocktail 0,1l Glas 5,00 €

☞ ☞

2016er Lieblingswein, Silvaner, Scheurebe, Kerner, Gutsabfüllung, VDP-Weingut Zur Schwane Volkach, Franken,

fruchtig, lebendiger, leichter Sommerwein, Fl. 19,50 € / 0,2 L 6,80 € / 0,1 L 3,50 €

☞ ☞

2014er Blauer Zweigelt, Landessieger 2016, Weingut HAGN, Niederösterreich, Qualitätswein

saftig, vollmundig, harmonisch, nach Brombeeren und Heidelbeeren, 0,75l Fl. 23,00€ / 0,2l 7,80 € / 0,1l 4,00 €

