

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 Sprassen-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, Gluten frei: 50,00 €/P als Viergang: (mit Süßem oder Käse) 44,00 €/P

als Dreigang: Jakobsmuschel, HG, Nachspeise (mit Süßem oder Käse) 37,00 €/P

als Dreigang: Suppe, HG, Nachspeise (mit Süßem oder Käse) 34,00 €/P

☞ ☞ ☞ ☞

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

Glas Prosecco Il Portale oder ein Hauscocktail 0,1l Glas 5,50 €

☞ ☞

2018er 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 €

☞ ☞

2015er Zweigelt, Selection, Weingut JURIS, Burgenland, Qualitätswein

saftig, vollmundig, harmonisch, nach Brombeeren und Heidelbeeren, 0,75l Fl. 25,00€ / 0,2l 8,50 € / 0,1l 5,00 €

