

Grasmaier's  *Expert-Klausur & Bar* **Bayrisches Menü**, ein Klassiker, neu aufgelegt

Carpaccio von Jakobsmuscheln

mit frischer Weißbier-Ingwermarinade und Korianderöl 11,00 €



indische Geflügelsuppe Generation II

Wurzelgemüse, Glasnudel, Maispoularde 9,00 €



Steak von der Rinderlende „Bangkok“

mit hausgezüchteten Sprossen, Wokgemüse und indonesischem Gewürzreis 21,00 € MP / 25,00 € HG



Orientalische Omelette „Suleika“ mit getrockneten Früchten und Schokolade

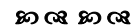
dazu hausgemachtes Buttermilch-Bananeneis 9,00 € / 11,00 €



Bunte regionale und internationale Käseauswahl,

je nach Angebot, mit Kräuterrhonig 9,00 € MP / 11,00 € HG

Menü komplett, **Gluten frei:** 56,00 € / P als **Viergang:** (mit Süßem oder Käse) 49,00 € / P
als **Dreigang:** Jakobsmuschel oder Suppe, HG, Nachspeise (mit Süßem oder Käse) 39,00 € / P



Unsere Aperitif- und Weinempfehlung für dieses Menü je 0,1l: 14,00 €

Glas Prosecco Il Portale oder ein Hauscocktail 0,1l Glas 5,80 €



Liebingswein, Silvaner, Scheurebe, Kerner, Gutsabfüllung, VDP-Weingut Zur Schwane Volkach, Franken,

fruchtig, lebendiger, leichter Sommerwein, Fl. 21,00 € / 0,2 L 7,50 € / 0,1 L 4,00 €



Blauer Zweigelt, Salon 19 Weingut Hagn, Niederösterreich Qualitätswein

saftig, vollmundig, harmonisch, nach Brombeeren und Heidelbeeren, 0,75l Fl. 26,00€ / 0,2l 8,90 € / 0,1l 4,50 €

weitere Informationen in unserer Weinkarte