

ABENDKARTE 18 – 22 UHR

<i>Aperitiv-Empfehlung:</i> Lillet - Wild Berry	6.50 €
Kürbiscreme Suppe mit Kernöl	5.50 €
Kräftige Gulaschsuppe mit geröstetem Rosamrin-Brot	7.50 €
Rucolasalat mit gebackenem Brie, Tomaten und Rucola-Limetten Pesto <i>Weinempfehlung: Sternenglanz Weissburgunder, Rheinhessen</i>	14.50 €
Spinat-Zucchini Salat mit frischen Feigen und Ziegenkäse im Sonnenblumenkernmantel	14.50 €
Spaghetti mit Venusmuscheln in Knoblauch-PetersilienSauce	14.50 €
Frische Tagliatelle mit gebratenen Steinpilzen und Salsiccia	14.50 €

*Gerne können Sie auch kleinere Portionen bestellen
Suppen 4.00€ / Salat und Pasta 11.00 € / Beilagensalat 3.80 €*

Gebratenes Saiblingsfilet mit buntem Gemüse und mit Joghurt-Radischen Sauce <i>Weinempfehlung: Entre deux mers, Bordeaux</i>	19.90 €
Perlhunbrust vom Grill mit Kartoffelgratin und Erbsen-Zitronencreme	17.90 €
Geschmorte Rinderroulade in Rotweinsauce mit Kartoffelpüree	17.90 €
Französische Käseplatte mit Feigensenf <i>Weinempfehlung: Trockenbeerenauslese, Josef Lentsch</i>	10.90 €
Apfel – Trauben Strudel mit Walnüssen und Vanillesauce	5.90 €
Gateau au chocolat mit Vanilleeis	4.90 €
Semifreddo mit karamelisierten Feigen und Walnüssen	4.90 €

Tagesspezial:

Hausgemachte Lasagne al ragu	8.90 €
Quiche mit Zucchini, Tomaten und Karotten mit buntem Salat	8.90 €

Wir wünschen einen angenehmen Abend!

Freitag 29.09.17 Menü mit Weinbegleitung und Weinverkostung – Weinhandel Falstaff, Freising