

Heute Mittag in der Brasserie Tresznjewski

<u>Frischer Saft des Tages:</u>	0,2l 3,90
Orange mit Holunderblütensirup und frischem Ingwer	0,4l 6,90
<u>Unsere Bierempfehlung frisch vom Fass:</u>	0,3l 3,50
Ayinger Kirta – bernsteinfarbenes malzaromatisches Saisonbier	0,5l 4,90
<u>Drinks des Tages:</u>	
Zitronenmelissen - Limonade mit frischer Minze	4,00
Hot Irish Chocolate – heiße Schokolade mit Baileys, Kaluha, Sahne	6,50
Hot Zimt-Mandel -Chocolate Mocca –Espresso, Zimt, Mandelsirup, Schokolade, Sahne	5,50
Hot Orange Punch – frischer Orangensaft, Cointreau, brauner Zucker	6,50
<u>Breakfast Special:</u>	11,80
Omelette mit Röstkartoffeln, Spinat, Tomaten und Camembert, dazu geröstetes Brot	
<u>Business Lunch:</u>	
Salat oder Suppe	
Gegrilltes Schweinefilet mit Pilzragout und cremigen Kartoffelgratin	
Tagesdessert aus der Vitrine	
2 Gänge 9,50 -3 Gänge 11,50	
Fenchel – Pernodcremesuppe mit Räucherlachs und Creme Fraîche	6,80
- auch in klein als Vorspeise	3,80
Salat von geschmorter Aubergine und sonnengetrockneten Tomaten mit Zitronenvinaigrette, Kapern, Oliven, Avocadospalten, Rucola und einen Lachsfilet vom Grill	16,50
Kürbis - Feldsalat mit Balsamicovinaigrette, Granatapfel, Cranberries, Karotten, Feigen, Johannisbeeren, Pinienkernen und einem gegrilltem Ziegenkäsemedaillon	15,80
Großer Herbstsalat mit Kräuter-Honigvinaigrette, jungem Lauch, Radieser'l, Paprika, Sonnenblumenkernen, Rote Bete, grünem Spargel und rosa gebratener Entenbrust	17,50
Ofenfrische Quiche mit Aubergine, Zucchini, Blattspinat, getrockneten Tomaten und Talegio, dazu Kräuter – Sauerrahmdip und ein großer Salat	13,80
Treszis Italian - Burger mit 180g Irish Beef, gegrillten Antipasti Gemüse, Ziegenkäsemedaillon, Olivenpesto, roten Zwiebeln, Fleischtomaten, Rucola und Steakhouse Fries	19,50
Frische Ravioli mit Maronen und Frischkäse gefüllt, mit Kirschtomaten und Rucola in Preiselbeerbutter geschwenkt, dazu geriebenen Parmesan und einen kleinen Salat vom Markt	15,80
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahne Meerrettich, Butters toast und kleinem Salat	8,50
Cremiges Weißwein -Risotto mit Schalotten, Thymian, roter Bete, Blattspinat, Kürbiskernen, Tomatenwürfel, Ricotta flocken und ein gebratenes Doradenfilet	17,80
Treszi's kleine Bouillabaisse mit Edelfischen, Gemüsejulienne und Safran, dazu Sauce Rouille und geröstetes Kräuterbaguette	17,80
Rosa gebratene Entenbrust mit Kokos – Limettensoße, sautierten grünem Spargel und gedämpften Basmatireis	18,50
Münchner Schnitzel vom Kalb mit Meerrettich – süßer Senf Panade, in Fassbutter ausgebacken, dazu kaltgerührte Preiselbeeren, Röstkartoffeln und ein Salat	21,50
Kleine Olivenauswahl mit Fleur de Sel, Olivenöl und Baguette	8,50
Crème brûlée mit karamellisiertem Apfel	6,50
Alle Essen und Getränke auch zum mitnehmen, gerne im Rebowl-Pfandgebinde!	
Öffnungszeiten: Im Moment täglich 10 – 21 Uhr, Küche schließt 20 Uhr. Frühstück 10-16 Uhr	
Brasserie Tresznjewski 30.10.2020	