



GEISEL'S VINOTHEK

SPEISEKARTE

GEISEL'S VINOTHEK

Unsere Klassiker

servieren wir Ihnen von 12.00 – 23.00 Uhr

Prosciutto San Daniele:

kleine Portion € 6,00 große Portion € 9,50

Speck San Daniele:

kleine Portion € 5,50 große Portion € 9,00

Prosciutto San Daniele mit Büffelmozzarella € 9,50

Marinierte schwarze und grüne Oliven € 3,90

Crostini mit schwarzem und grünem Olivenpüree € 5,00

Crostini mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl € 5,00

Crostini mit Geflügelleber € 6,00

Große Portion gemischte Crostini € 7,00

Penne all'arrabiata € 9,80

Roastbeef mit Bratkartoffeln und Sauce Remoulade € 15,00

Hausgebeizter Lachs mit Dill - Senfsauce und Reiberdatschi € 11,50

Käseauswahl von unserem Münchner Maître Fromager Günther Abt

Kleine Portion, Dreierlei € 9,50

Große Portion, Fünferlei € 13,50



GEISEL'S VINOTHEK

MITTAGSMENÜ

Kleiner Prosciutto San Daniele mit marinierten Oliven
~
Konfierte Ferkelschulter im Sud mit Schalotten, Spitzkohl und Mayoran
~
inkl. Kaffee oder Espresso und 0,5 l San Pellegrino

€ 19,50

Ganz nach Ihrer Wahl

Stellen Sie sich Ihr 3-Gang Menü zusammen
von 18.30 bis 22.30 Uhr

€ 40,00

jeder weitere Gang zu **€9,00**

Unser Wein der Woche

2009 St. Joseph Blanc
Etienne Guigal, Côtes du Rhône

0,1 l € 5,90

0,2 l € 11,80



GEISEL'S VINOTHEK

Unser Küchenchef Frank Tautenhahn empfiehlt:

Von 12.00 bis 14.30 Uhr und 18.30 bis 23.00 Uhr

Vorspeisen

Lauwarmer Red King Salmon mit Blumenkohl, gebackenem Wachtelei
und Petersilienschmelze € 14,50

~

Geräucherte Entenbrust mit Pumpernickel, Rotkohlpüree und Portweinapfel € 14,00

~

Fränkischer Räucherkarpen mit Schwarzwurzel und Wasserkresse € 14,00

Suppen

Rehessenz mit Griebnockerl, Gin und schwarzen Nüssen € 8,50

~

Champagnerschaumsuppe mit Backe und Zunge vom Kalb € 8,50

Pasta und mehr

Penne all'arrabiata € 9,80

~

San Daniele-Frischkäseravioli mit roten Zwiebeln und Birne € 14,50

~

Pappardelle mit Lammragout und geschmorten Schalotten € 15,50

~

Safranrisotto mit Edelfischen, konfiertem Kalmar, Limonenöl
und Austernfumet € 14,00

Hauptgerichte

Wels im Rote Bete Sud mit Sauerkraut-Teigtaschen und Meerrettich € 25,00

~

Forelle mit Gurkengraupen, Puntarella und Krebsauce € 22,50

~

Roastbeef mit Bratkartoffeln und Sauce Rémoulade € 15,00

~

Saltimbocca vom Weidelamm mit Artischocken, Oliven
und Makkaronichartreuse € 26,00

~

Frischlingsrücken mit süß-sauren Rüben und Specknocken € 27,00

Desserts

Variation von der Crème Brûlée € 6,50

~

Warmer Ricottaflan mit Mandarinenragout und Pralinschaum € 8,90

~

Schokoladen-Krokantschnitte mit Kakaobohnenhippe, Blutorange
und Kardamom-Rote Bete Eis € 8,90