

SPEISEKARTE

VINOTHEK BY GEISEL

servieren wir Ihnen von 12.00 – 23.00 Uhr

San Daniele

Prosciutto

kleine Portion € 7,50

große Portion € 9,80

mit Büffelmozzarella € 13,50

Speck

kleine Portion € 7,50

große Portion € 9,80

Crostini...

... mit schwarzem und grünem
Olivenpüree
€ 6,00

... mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl
€ 6,00

... mit Geflügelleber € 6,00

...gemischt mit 5 Stück € 7,50

Klassiker

Penne all'arrabiata € 11,50

Roastbeef mit Bratkartoffeln,
Salat und Sauce Remoulade
€ 16,50

Hausgebeizter Lachs
mit Dill-Senfsauce und Reiberdatschi
€ 16,50

Vinotheks Flammkuchen
Prosciutto San Daniele oder Rindercarpaccio
mit Trüffelcreme, Rucolasalat und Staudensellerie
€ 15,50

Marinierte grüne Oliven € 4,50

Dessert und Käse

Variation von der
Crème Brûlée € 7,50

Käseauswahl von unserem Münchner Maître
Fromager Günther Abt

Dreierlei € 10,50

Fünferlei € 15,00

Sehr geehrte Gäste,

unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne
über mögliche Allergene und Unverträglichkeiten in unserem sorgfältig
ausgewählten Angebot an Speisen und Getränken.

MITTAGSMENÜ

Kleiner Prosciutto San Daniele mit Oliven

Filet vom Lachs mit cremiger Kürbis-Spinatpolenta

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**

€ 45,00

jeder weitere Gang zu **€ 9,50**

Unsere Weine der Woche

2017 Gemischter Satz

Weingut Bernhard Ott, Wagram

0,1 l € 5,00 0,2 l € 10,00

2016 Etna Rosso

Tenuta delle Terre Nere, Sizilien

0,1 l € 5,50 0,2 l € 11,00

Unser Küchenchef Thomas Kahl empfiehlt:

Von 12.00 bis 14.00 Uhr und 18.30 bis 23.00 Uhr

Vorspeisen

Kalbstafelspitz mit Linsen-Rote Bete vinaigrette, Schwarzwurzeln und Feldsalat € 18,50

Gebratene Riesengarnelen mit Avocadotatar und Ananas-Chilichutney € 19,50

Suppen

Kürbis-Kokosschaumsuppe mit Croûtons und Kernöl € 10,50

Wildessenz mit Madeira, Wurzelgemüse und Pfannkuchenstreifen € 10,50

Pasta

Penne all'arrabbiata € 11,50

Ravioli von der leicht geräucherten Entenkeule
mit Topinambur Ragout und Parmesanschaum € 17,50

Hausgemachte Tagliatelle mit Poltinger Hirschragout und jungem Spinat € 24,50

Hauptgerichte

Filet vom Kabeljau im Bouillabaissefond
mit Artischocken, Fenchel und Rouilletortellini € 29,00

Filet vom arktischen Saibling
mit Pastinaken-Tomatenperlgrauen und Trüffelschaum € 29,00

Preso Iberico „Bellota“ mit Ratatouille und Kartoffelstampf € 29,00

Heimischer Rehrücken mit karamellisiertem Rotkraut und Topfenspätzle € 33,50

Desserts

Variation aus Birne und Haselnuss mit Schokoladensorbet € 10,50

Karamelleisparfait mit Mandarinen € 9,50

Himbeer-Limettenschnitte mit Pistazieneis € 9,50

Vacherin Mont d'Or aus dem Ofen
mit la Ratte Kartoffeln für 2 Personen € 25,00

Käseauswahl von unserem Münchner
Maitre Fromager Günther Abt
Dreierlei € 10,50 Fünferlei € 15,00

Täglich wechselnde Auswahl unserer hausgemachten Eissorten 1 Kugel € 2,00