

SPEISEKARTE

VINOTHEK BY GEISEL

servieren wir Ihnen von 12.00 – 23.00 Uhr

San Daniele

Prosciutto

kleine Portion € 8,00
große Portion € 10,50

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
€ 17,50

Hausgebeizter Lachs
mit Dill-Senfsauce und Reiberdatschi
€ 17,50

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 € 11,50

Fünferlei € 16,00

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

Gebratene Maispoullardanbrust mit Pilzgemüse und Kartoffel-Kräuterpüree

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**

Schrobenhausener Spargel mit jungen Kartoffeln
und Sauce Hollandaise, zerlassener Butter oder Eier-Vinaigrette € 19,50

-wahlweise mit-

kleinem Rinderfilet vom bayrischen Ochsen € 37,50

kleinem Wiener Schnitzel € 34,50

drei Black Tiger Riesengarnelen € 28,50

Fricandeau Schinken € 25,50

San Daniele Schinken € 25,50

Unsere Weine der Woche

2017 Gemischter Satz

Weingut Bernhard Ott, Wagram

0,1 l € 5,00 0,2 l € 10,00

Unser Küchenchef Thomas Kahl empfiehlt:

Von 12.00 bis 14.00 Uhr und 18.30 bis 23.00 Uhr

Vorspeisen

Vitello tonnato mit Thunfisch-Tataki und gepfefferten Zitrusfrüchten € 21,50

Tatar vom bayrischem Jungbullen mit Senfcreme,
mariniertem Frühlingsgemüse, Brotchip und Wachtelspiegelei € 17,50

Gebratener Pulpo mit Rahmgurken, geräucherten Tomaten und Meerrettichmousse € 19,50

Suppen

Krustentierschaumsuppe mit Nordseekrabben und Croutons € 11,50

Essenz vom Kalbstafelspitz mit eigener Einlage und Spinat-Pilzcrepe € 10,50

Pasta

Penne all'arrabbiata € 11,50

Tortellini vom Maibock Kohlrabi-Erbsenragout,
sautierten Seitlingen und Parmesan-Trüffelschaum € 18,50

Hausgemachte Tagliatelle mit Ochsenschwanzragout und grünem Spargel € 25,50

Hauptgerichte

Filet vom Kabeljau im Bouillabaissefond
mit Fenchel, Artischocken und Rouilletortellini € 29,50

Kalbsrücken unter der Kräuterkruste mit Selleriecreme,
gebratenem Spargel, jungem Spinat und Schalottenjus € 33,50

Rosa gebratene Lammhüfte mit Paprika-Relish und Kresse-Perlgrauen € 29,50

Desserts

Rhabarber-Streuseltarte mit Erdbeeren und Vanilleeis € 9,50

Variation aus Schokolade und Haselnuss mit Kalamansisorbet € 10,50

Eiskaffeeperfait mit Whisky-Brombeeren € 9,50

Käseauswahl von unserem Münchner
Maitre Fromager Günther Abt
Dreierlei € 11,50 Fünferlei € 16,00

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