

Heute Abend in der Brasserie Tresznjewski

Unsere Ayinger Bierempfehlungen frisch vom Fass:

Ayinger Celebrator – stark und schwarz wie die Nacht 0,3l 3,20
Frühlingsbier – naturtrübes Exportbier, frisch gebraut zum Frühlingsanfang 0,5l 4,50

Drinks des Abends:

Rum runner – weißer und brauner Rum, Ananassaft, Limettensaft, Angostura 8,50

Tonight Special:

Kurz gebratenes Thunfischfilet mit Safransoße mit sautiertem grünen Spargel und Bandnudeln 20,50

Kokos-Mangocremesuppe mit Kaiserschoten, schwarzem Sesam und Crème-fraîche 6,50

Wildkräutersalat mit Balsamicovinaigrette, Walnüssen, Stangensellerie, roten Trauben, frischen Feigen, Schalotten, Parmaschinken und Gorgonzolacrostini 14,50

Rucola- Fenchelsalat mit Zitronenvinaigrette, Pinienkernen, sonnengetrockneten Tomaten, Wachteleiern, Artischocken, Avocado und Thunfischfiletwürfeln 14,80

Knackiger Römersalat mit Kokosvinaigrette, Chili, Kaiserschoten, Cashewkernen, Karotten, jungem Lauch, Paprika, Austernpilzen und Rinderlendenstreifen vom Grill 15,50

Ofenfrische Quiche mit Paprika, Zucchini, Auberginen, Lauch, Spinat und Ziegenkäse, dazu Kräuter-Sauerrahm und ein großer Salat vom Markt 10,80

Treszi's Salmon-Burger mit gegrilltem Lachsfilet, Safranmayonnaise, Babyspinat, roten Zwiebeln, Fleischtomaten und Steakhouse Fries 15,80

Frische Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt, mit Ofenkirschtomaten, Rucola in Mandelbutter geschwenkt, dazu geriebenen Parmesan und ein kleiner Salat 13,80

Cremiges Weißweinrisotto mit Rosmarin, Thymian, Schalotten, Hokkaidokürbis, Pinienkernen, Rucola, Schafskäse und gegrillten Schweinefiletmedaillons 15,80

Rigatoni mit Zuckerschoten, Cashewkernen, Chili, schwarzem Sesam, frischem Koriander und Frühlingszwiebeln in Currysoße, dazu gegrillte Maishähnchenbrust 12,80

Bandnudeln mit Tomatenconcasée, Schalotten, Austernpilze und frischem Salbei in Trüffelbutter geschwenkt, dazu geriebenen Parmesan 11,50

Treszi's Grande Bouillabaisse mit Edelfischen, Garnele, Muscheln, Gemüsejulienne und Safran, dazu Sauce Rouille und geröstetes Kräuterbaguette 17,80

Frische MSC Atlantik Muscheln mit Gemüsejulienne, in Tomaten Weißweinsud gegart, dazu Sauce Rouille und geröstetes Baguette 11,80

Matjesfilet mit Äpfeln, Zwiebeln und Essiggurke mit Kräuter-Sauerrahm, dazu Röstkartoffeln und einen großen Salat 14,50

Regenbogenforellenfilet in Zitronen-Dillbutter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln und einen Gurkensalat 16,50

Wiener Schnitzel vom Kalb in Fassbutter ausgebacken, dazu kalt gerührte Preiselbeeren, Röstkartoffeln und einen Salat vom Markt 19,50

Käseauswahl mit blauen Trauben, Baguette, Butter und Feigensenf 10,50

Kleine Olivenauswahl mit Olivenöl, grobem Meersalz und Baguette 6,50

Warmer Vanillecrêpe mit Beerenragout und Bourbon Vanilleeis 4,50

Für unsere Gäste welche von Allergien betroffen sind: In unserer täglich wechselnden Tages- und Abendkarte, ist es uns zeitlich

nicht möglich die Allergene mit 100 % Sicherheit zu bestimmen. Daher können alle 14 Allergengruppen enthalten sein. Wir beraten Sie aber trotzdem gern oder Sie weichen auf unsere Standardkarte aus.

Brasserie Tresznjewski 30.03.2018