

Aschermittwoch, 22.02.2012

*Verehrte Gäste,
heute bitten wir vor allem zu Fisch!*

Vorspeisen

Wintersalat mit Parmakrusteln, Apfelspalten, Champignons, Mandeln und pochiertem Ei in würzigem Currydressing	11,90 €
Tatar von zweierlei Lachs auf Rote Beete-Carpaccio mit Meerrettich-Vinaigrette und geröstete Pinienkerne	14,80 €
Gegrillter Seeteufel mit Birnenkraut, Schnittlauchcreme und Reiberdatschi	16,80 €
„ Salat Oktopussy “ - weich gegarter Oktopus mit Gemüse, Orangen, Chili und viele frische Kräuter	13,90 €
„ Aschermittwoch-Fasten-Etagere “ Gebackenes Meerzungenfilet mit Sauce Tatar Räucherlachs auf Apfel-Meerrettichsalat Riesengarnele mit Limetten-Gemüse	19,80 €

Suppen

Kräuterbouillon mit Parmesanknödel	5,40 €
Minestrone „Bavarese“ mit Gemüse, Krabben, Brezn und Kren	6,80 €
Hummersuppe mit alten Calvados und Saiblingsnockerl	8,90 €
Bayerische Festtagssuppe mit dreierlei Einlage	6,50 €

Für „Andersgläubige“

Unsere kälbernen Fleischpflanzerl mit glasierten Radieserl und Kartoffel-Endiviensalat	13,80 €
Wiener Schnitzel in Butterschmalz wellig gebraten, dazu servieren wir kalt gerührte Preiselbeeren, Bratkartoffeln und einen kleinen Blattsalat	22,80 €
Filetsteak vom Weideochsen auf Cognac-Pfeffersoße mit glasierten Birnenspalten, buntem Gemüse und Kartoffelgratin	32,50 €

Aschermittwochs-Classics

Rotbarschfilet in Weißbiersteig gebacken,
serviert mit Zitronen-Remouladensoße und Kartoffel-Endiviensalat 15,90 €

Allgäuer **Seeforelle „Müllerin Art“**
in schäumender Butter mit Zitronenfilets und Petersilie gebraten,
dazu Schwenkkartoffeln und Blattsalate der Saison 21,50 €

Wallerfilet aus dem Rieslingsud,
serviert mit frisch geriebenem Meerrettich,
a bisserl brauner Butter, Wurzelgemüse und Kräuterkartoffeln 27,50 €

Isartaler **Saiblingsfilets**, serviert mit Korbelschaum,
jungem Kohlrabi und Kartoffel-Birnenpflanzerl 26,80 €

Komposition „du Chef“
Gefülltes Meerzungenfilet auf Safransoße
mit Tomaten-Mangold-Gemüse und Dillkartoffeln 23,50 €

Zanderfilet mit knuspriger Kartoffel-Olivenkruste,
serviert auf buntem Pfannengemüse mit Portweinssoße 26,80 €

Seeteufelmedaillon und Riesengarnele
mit Kokos-Curry-Risotto, wildem Spargel und Chili-Mango 27,80 €

„**Bayerische Bouillabaisse**“
Ausgesuchte Fischfilets, Scampi, Rauchfisch, Muscheln, Gemüse,
Kartoffeln und viel frische Kräuter in „bayerisch“ gewürzter Suppe 28,50 €

Nicht Fisch - Nicht Fleisch

Gemüse-Kartoffelstrudel auf Weißbier-Meerrettichvelouté
mit glasierten Kirschtomaten und Schnittlauch 14,50 €

Saftiges **Kokos-Curry-Risotto** mit wildem Spargel und Orangen 14,80 €

Bunte **Salatkomposition** mit Breznpflanzerl
und pochiertem Ei in Balsamicocreme 14,50 €

„Süße Sünden“

Apfelkücherl in der Mandelkruste gebacken,
serviert auf zwei Soßen mit Rahmeis 8,90 €

Geeiste **Himbeer-Crème Brûlée**
mit knusprigen Ananasstrudel 9,50 €

Champagner-Weißbier-Tiramisu
zubereitet mit Mango, Himbeeren und luftiger Mascarponecreme
(klingt schwer - schmeckt leicht) 8,60 €

Warmes „**Schokoladen-Hupferl**“
auf Aprikosenschokolade mit Vanilleeis 9,50 €

Unsere **Mousse au chocolat** mit Winterfrüchten 8,90 €

„**Verführung du Chef**“
Beerenragout mit Calvados-Vanillesoße
Maracuja-Sorbet mit einem Schuss Prosecco
Mousse au chocolat und Pralinen 13,90 €

oder *Käse*

Kleine Käseauswahl mit süßer und saurer Garnitur 8,90 €

Gebrochener **Parmesan**
und cremiger **Gorgonzola** mit Feigensenf 9,50 €

Grünwalder Einkehr

Nördliche Münchner Str. 2 - 82031 Grünwald

Tel. 089 - 12 59 25 49-0 - www.gruenwalder-einkehr.de