

Andechser Genusswochen Menü ab 24.–

Stellen Sie sich ihr Menü selbst zusammen ☺

Vorspeise, Hauptgericht und Dessert

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salatteller oder
Thunfischsalat mit Rucola

Hauptgerichte zur Auswahl

Schweinefiletmedallions „Ratsherren Art“ mit frischen Pfifferlingen in Rahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle	24.–
Kalbsrückensteak vom Grill mit frischen Pfifferlingen, Kräuterbutter, und Rosmarinkartoffeln	24.–
Selbstgemachte Maultaschen mit frischen Pfifferlingen, auf feinem Rahmspiegel	24.–
Gegrillte Garnelen in Knoblauch – Kräuterbutter mit großem Blattsalat, selbstgemachtem Zitronendressing, dazu Baguette	28.–
Cordon Rouge – Paniertes Schweinerückensteak gefüllt mit Käse und luftgetrocknetem Schinken, dazu Pommes frites	28.–
Argentinischer Rostbraten vom Grill mit frischen Pfifferlingen Kräuterbutter, und Rosmarinkartoffeln	28.–
Andechser Grillteller mit verschiedenen Fleischsorten, Ajvar, Zwiebeln, und Pommes frites	28.–

Dessert

Tagesdessert

Wir wünschen einen guten Appetit