



Herbst bei Man 41

Herzlichen WILLKOMMEN

Man 41 ist ein Restaurant mit Leidenschaft, geschaffen mit Träumen, Erfahrung und Gefühlen. Unser Ziel ist es, jedem unserer Gäste unvergessliche Momente zu bereiten. Unsere Leidenschaft für gutes Essen macht alle unsere Gerichte frisch von Hand zubereitet mit regionalen, frischen und saisonalen Produkten. Unser Team wird alles tun, damit Sie Ihren Aufenthalt bei uns genießen können...

3 Gänge Menü 35 Euro

Suppe oder kleiner caesar Salad

Coq au Vin oder Spanisch Spätzle oder Gulasch oder Panzanella

kleine Crème-brûlée oder Cheese cake

Vorspeisen



<i>Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch Suppe (Vegan)</i>	10,90
Köstlichen Schaumsuppe mit kokosmilch	
<i>Antipasti a la Fausto Fadda (auch Vegan oder Vegetarisch)</i>	16,90
die traditionelle variation antipasti von Fadda (Zwei personen)	29,90
(z.B. Salsiccia, Oliven, Involtini, gegrilltes Gemüse...etc.)	

Zwischengerichte

<i>Kleiner Caesar Salad</i>	10,90
Romanasalat mit Croutons,confierten tomaten, Frittierte Kapern und Hausgemachte Caesar-Dressing	
<i>Spinatknödel mit Nussbutter</i>	10,50
Ein Spinatknödel mit Frischkäsefüllung. Dazu Nussbutter, Deichkäse Gold und Feldsalat	
Als Hauptspeise (Drei Knödeln)	16,90



Hauptgerichte

<i>Spätzle Spanische</i>	18,90
mit gebratenen Chorizo streifen. Abgerundet mit würzigen Chipotle schmand, dazu ein kleiner Salat.	
<i>Alt-Wiener Kalbsrahmgulasch</i>	19,90
Geschmortes mit frischen Kräutern, Karotten und Rucola, dazu Butterspätzle und Kräuterschmand.	
<i>Coq au Vin</i>	18,90
In Rotwein geschmortes Huhn mit frischen Kräutern, Karotten und braunen Pilzen, Rucola, dazu Butterspätzle und Kräuterschmand.	
<i>Zander mit Kürbis Risotto</i>	22,50
Mit Thymian und Fenchelsamen in Papillote gegarter Zander. Dazu Kürbisrisotto mit gehobeltem Pecorino und marinierten Meerrettich Feldsalat.	

Salate

Ziegenkäse-Salat

16,90

Gebratener Ziegenkäse mit gemischten Blattsalaten, Salat Gemüse, Zwetschgen und hausgemachte Honig-Senf Dressing.

Kürbis Panzanella mit Karamellisierter Burrata

18,90

Panzanella-Brot Salat mit gebratenem Kürbis, Borretane Zwiebeln, Rucola, eingelegte Cherry Tomate mit Balsamico Reduktion mariniert.

Brotzeiten

Ziegen-Obazda

9,90

Hausgemachte im Altbayerischen tradition Käsecreme aus ziegenkäse, mit frischen Rucola, Tomaten und Baguette.

Sizilianische Caponata

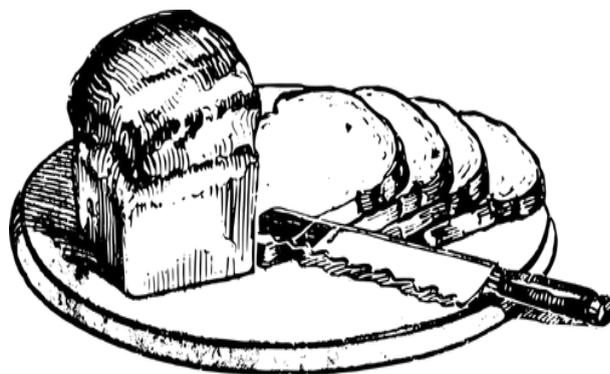
10,90

Caponata ist ein süßsaureres Gemüsegericht aus sizilianischer Küche. Hauptbestandteile sind Auberginen, Tomaten, Zwiebeln und Oliven. Perfekt gewürzt und eingekocht, mit pecorino und Baguette

Käseplatte mit Rohmilchkäse von regionale backensholz (Bioland)

15,90

Kleiner Husumer, CreMer, Hofkäse, friesich blue, Pecorino und ziegen obazda mit Baguette, Apfelspalten, Walnüssen & Kräuter-Trauben.





Kleinigkeiten

Oliven aromatisiert mit Kräutern Olivenöl	4,90
Kräuter Trauben mit Lavendel und Kräutern	4,90
Pecorino (italienischer Käse sehr würzig und aromatisch) und Kräuter Trauben	6,90
Brot mit Kräuteröl	3,90

und für unsere Kleinen

Spätzle mit Butter dazu Apfelschorle (200ml)	9,90
Spätzle mit Käse dazu Apfelschorle (200 ml)	10,90

Nachtisch, Desserts und Kuchen

“Unsere Desserts garantieren Qualität,
sie sind alle vollständig in unserer Küche gemacht”

Kleine Creme-brulee , der Klassiker mit Bourbon-Vanille und Zwetschgenkompott	5,50
California Cheesecake mit Zwetschgenkompott mit Bourbon-Vanille und Crème Fraîche dazu hausgemachtes Zwetschgenkompott	6,50
Kaiserschmarrn ,	10,90
Original Südtirol Oma Rezept mit Rum-Rosinen und Puderzucker. In der Pfanne karamellisiert. Dazu unser hausgemachtes Zwetschgenkompott.	
Portugiesisch Desserts Variation	10,90