

STARTER / AUFSTRICH

Bayrischer Hummus „Allerhand“ zum Aufstreichen
von bayrischen BIO Linsen - grünen Erbsen - Auberginen

VORSPEISE

Rahmiges Gangerl von der Artischocke und Curry
mit Krustentier-Briocheplanzerl und Kafirlimettenöl

HAUPTGANG ZUR WAHL

Fleisch.

Münchner Sellerie-Rostbraten vom Kalbsfilet
mit geschmorter kräftiger Zwiebeljus, Sellerie-Kürbis-Gemüse und kleinen Knödelzweierlei

Fisch.

„Steak Frites vom Lachsfilet“ Kürbis-Erbsen-Schwarzwurzelgemüse,
rahmigem Kartoffelpüree von der Bio-Kartoffel und feiner Kräutersauce

Vegetarisch.

Cordon Bleu von der gefüllten Spitzpaprika mit Gemüse-Bratenjus,
rahmigem Kartoffelpüree von der Bio-Kartoffel und Schwarzwurzel Pommes Frites

MENÜ

DESSERT

Weißes Schokoladenmousse
von der Ivoire Valrhona Schokolade
mit Veilchen und Williamsbirne

**MITTERNACHTS-SNACK:
LEBERKAS-SEMMELN AM STAND**