

**5-Gang Menü**  
**am Samstag, den 21. Februar 2009**

*Ruccolasalat  
mit Pinienkern -Vinaigrette  
und gegrillten Jakobsmuscheln*

\*\*\*

*Zitronengrassuppe  
mit Garnelen*

\*\*\*

*Sautierte Stopfleber  
mit glasierten Apfelspalten und Balsamicojus*

\*\*\*

*Rotweinsorbet*

\*\*\*

*Im ganzen gebratenes Entrecôte  
an Rotweinsauce  
auf Schwarzwurzeln und Kartoffelgratin*

oder

*Gedünstetes Lachsforellenfilet  
an Basilikumsauce  
mit Pak Choi und rotem Reis*

\*\*\*

*Gebrannte Vanillecreme  
mit Mangosalat und Orangenhippe*

oder

*- Käseauswahl von unserem Wagen -  
Der Käse ist natürlich wie immer  
vom „Tölzer Kasladen“*

---

...dazu empfehlen wir heute...

**2006 Spätburgunder Heinrich Spindler**

*Maischegärung, Weinausbau im großen Holzfass  
+ 10% Barriqueausbau. Der Wein: Samtig, weich,  
füllig, würzige Beerennoten, zarte Röstaromen*

0,75 l 24,80 €

0,50l 18,00 €

0,20l 7,80 €

0,10l 4,40 €

**2007 Spindler Forster Pechstein  
Riesling Spätlese trocken**

*Aufhellendes Gelb. Reifes Bouquet, Ananasnoten, recht  
füllig. Auch am Gaumen enorm feines und doch pfeffriges  
Säurespiel.*

0,75l 25,50€

0,50l 18,50€

0,20l 8,00€

0,10l 4,00€