



5-Gänge Feinschmeckermenü in Begleitung edler Weine

am 20. November 2020
Beginn: 19.00 Uhr

Speisen- und Weinfolge

**Zweierlei von der Nudel-Praline
Gorgonzola-Walnuss & Steinpilz-Ricotta
an rotem marinierten Chinakohlsalat mit Parmesan**

** Wein weiß: Weißburgunder „Anna“ 2018
Weingut Tiefenbrunner-Schlosskellerei Turmhof/Südtirol*

„Maroni trifft Trüffel-Kartoffel“ Duett vom Schaum Süppchen

** Wein weiß: Riesling Furmint „Balaton“ 2018
Weingut „Villa Tonay“ Gyulakesi/Ungarn*

Zander-Lachsstrudel auf Wirsing-Linsen und Meerrettich

** Wein Rose: „Wachau“ Rebsorten Zweigelt u. Pinot Noir 2019
Weingut Tegernseerhof Unterloiben/Wachau*

**Zartes Hirschlendchen mit Orangen-Thymiankruste,
gebratene Schwammerl, Preiselbeersauce und Kürbis-Gnocchi**

** Wein rot: Vina Alberdi Reserva
Weingut Bodegas La Rioja Alta Haro/Spanien*

Kokos Tiramisu mit Mango und Ananas

** Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G „Labano Brut“
Weingut Ciodet Spumanti Sri Venetien/Italien*

**Das Team der Restaurant „Kantine“ wünscht Ihnen
einen guten Appetit und einen schönen Abend in unserem Haus.**

Begleitende Weine sind im Menüpreis enthalten

Menü-Preis: 58,00 €

Adelholzener Flasche 0,75 l, classic oder still : 4,90 €

Um Tischreservierung wird gebeten.

Restaurant Kantine . Manfred Dietsl
Werkstraße 11 . 84513 Töging
Tel.: 08631/188785 oder 0176 - 20991865
www.kantine-toeinging.de . info@kantine-toeinging.de

