



## 5-Gänge Feinschmeckermenü in Begleitung edler Weine

am 22. November 2019  
Beginn: 19.00 Uhr

### Speisen- und Weinfolge

**Pfiffige Schwammerl-Sülze mit Meerrettich Dip und Entenbrust  
an herbstlichen Blattsalaten**

\* *Wein rose: Weingut Bruker „Faust“ trocken*

**Schaumsüppchen von der Topinambur mit Pancetta-Crossini**

\* *Wein weiß: Fortant de France Vigonier trocken*

**Steckerlfisch vom Bodensee Felchen auf Beluga-Linsen-Ragout**

\* *Wein weiß: Aldinger Riesling Rebhuhn Gutswein trocken*

**Zartes Kalbslendchen mit Kräuterkruste, gebratene Trompeten-Pilze,  
Malzbiersauce und Kürbis-Schupfnudeln**

\* *Wein rot: Hambacher Schloss Cuvee Siebenpfeiffer trocken*

**Birnen Sacher Törtchen mit Marzipaneis**

\* *Wein rot: Weingut Bruker Mephisto trocken*

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

