

Warum immer Wein zum Essen?

5-Gang-Biermenü

mit Bierspezialitäten der *Klosterbrauerei Reutberg*, Sachsenkam
und musikalischer Begleitung durch die *Schlossanger Musi*

Samstag, 16. Februar 2019 Beginn: 18.30 Uhr

Menü

Auf den Tischen eingestellt:

*Avokado-Walnuss-Creme/Rauchforellen-Butter/Rote Beete-Mousse
dazu hausgemachtes Kartoffel-Speck-Brot*



Gruß aus der Küche

Eigelb, Trüffelpuma, Kerbel



Gebeiztes Lachsforellenstück

*mit gebratenem Baldhamer Kartoffelsalat,
leichter Bier-Soja-Soße und Gewürzgurkencreme*



Geräuchertes Sellerieschaumsüppchen

mit Ochsenchwanzravioli



Reutberger Weißbier-Ingwer-Sorbet



Skrei im Kräutermantel mit Garnelen

mit glaciierter Rote Beete

oder

Hirschkalbsrücken

*unter der Walnuss-Schwarzbrot-Kruste
mit Reutberger Pils-Reduction und roten Krautfleckerl*



Berkäsesoufflée mit süßem Apfel-Bier-Chutney

oder

*Vanille-Schwarzwürzeln mit Rote Beete-Orangeneis
und Aegidius-Espuma*

59,00 € p.P.

inkl. Blindverkostung

*mit Braumeister Stefan Höpfl und Vorstandsvorsitzendem August März
der Klosterbrauerei Reutberg, Sachsenkam,
einem Glas Bierspezialität zu jedem Gang (0,3l bzw. 0,25l)
und Musikbegleitung durch die Schlossanger Musi*

*Anmeldung unter: Tel. 08106/3795917 oder Mail: info@zurlandlust.de
Landlust Wirtshaus am Reitsberger Hof
Baldhamer Str. 99 85591 Vaterstetten*