



GEISEL'S VINOTHEK

SPEISEKARTE

GEISEL'S VINOTHEK

Unsere Klassiker

servieren wir Ihnen von 12.00 – 23.00 Uhr

Prosciutto San Daniele:

kleine Portion € 6,00 große Portion € 9,50

Speck San Daniele:

kleine Portion € 5,50 große Portion € 9,00

Prosciutto San Daniele mit Büffelmozzarella € 9,50

Marinierte schwarze und grüne Oliven € 3,90

Crostini mit schwarzem und grünem Olivenpüree € 5,00

Crostini mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl € 5,00

Crostini mit Geflügelleber € 6,00

Große Portion gemischte Crostini € 7,00

Penne all'arrabiata € 9,80

Roastbeef mit Bratkartoffeln und Sauce Remoulade € 15,00

Hausgebeizter Lachs mit Dill - Senfsauce und Reiberdatschi € 11,50

Käseauswahl von unserem Münchner Maître Fromager Günther Abt

Kleine Portion, Dreierlei € 9,50

Große Portion, Fünferlei € 13,50



GEISEL'S VINOTHEK

MITTAGSMENÜ

Kleiner Prosciutto San Daniele mit marinierten Oliven
~
Rouillerravioli mit gebratenen Edelfischen und Spinatcrème
~
inkl. Kaffee oder Espresso und 0,5 l San Pellegrino

€ 19,50

Ganz nach Ihrer Wahl

Stellen Sie sich Ihr 3-Gang Menü zusammen
von 18.30 bis 22.30 Uhr

€ 40,00

jeder weitere Gang zu **€ 9,00**

Unser Wein der Woche

2009 St. Joseph Blanc
Etienne Guigal, Côtes du Rhône

0,1 l € 5,90

0,2 l € 11,80



GEISEL'S VINOTHEK

Unser Küchenchef Frank Tautenhahn empfiehlt:

Von 12.00 bis 14.30 Uhr und 18.30 bis 23.00 Uhr

Vorspeisen

Tatar vom Weiderind mit knusprigen Kartoffeln und Kräutersalat € 14,50

~

Entenstopfleber und gebackene Blutwurst mit Apfel und Lauch € 16,50

~

Fränkischer Karpfen lauwarm mariniert mit Schwarzwurzel
und Wasserkresse € 14,00

Suppen

Essenz vom San Daniele mit Büffelmozzarella und Salsa verde € 8,50

~

Rote Bete-Schaumsuppe mit Räuchermatjestatar € 8,50

Pasta und mehr

Penne all'arrabiata € 9,80

~

Frischkäse-Schinkenravioli mit roten Zwiebeln und Birne € 14,50

~

Pappardelle mit Lammragout und geschmorten Schalotten € 15,50

~

Risotto mit Brie de Meaux und Feige € 15,00

Hauptgerichte

Skrei mit marinierten Eiern und Spinatflan € 23,00

~

Loup de Mer mit Süßkartoffeln, Mango, gebackener Avocado
und Hummersauce € 24,50

~

Roastbeef mit Bratkartoffeln und Sauce Rémoulade € 15,00

~

US-Ochsenhüfte mit Chicorée und Kürbisquiche € 26,50

~

Frischlingsrücken mit süß-sauren Rüben und Specknocken € 27,00

Desserts

Variation von der Crème Brûlée € 6,50

~

Crème vom Rosé Champagner mit Litschisorbet € 8,90

~

Törtchen von Mascarpone und Blaumohn mit Heidelbeereis € 8,90