



Menü in Weiß

Flusskrebsschwänze auf Birnen-Carpaccio mit Walnuß-Kräutervinaigrette

2008 Pinot Bianco, Plozner, Friaul, Italien

Cappuccino von der Schwarzwurzel

2008 Grüner Veltliner „Faß 4“, Ott, Wagram, Österreich

Hausgemachte Nudelroulade mit Morcheln auf zweierlei Saucen

2008 Serralori, Argiolas, Sardinien, Italien

„Wolf im Schafspelz“

Duo vom Wolfsbarsch und Lammfilet auf Moutarde de Dijon Sauce mit glasiertem Babygemüse und gebackenem Sellerie-Kartoffelmousseline

2005 Três Bagos, Lavradores de Feitoria, Douro, Portugal

Weißer Schokoladeneis-Krapfen mit Passionsfruchtmousse

2005 No. 1 Oestrich Lenchen Riesling, Querbach, Rheingau, Deutschland

Gorgonzola-Mandel-Bällchen mit Honig marinierten Feigen und frischem Mini-Brioche

2007 Moscato di Trani, Rivera, Apulien, Italien

**Preis pro Person inkl. Weinbegleitung: 70,00 €
(inkl. Tafelwasser und 0,1l Wein pro Gang)**

**Einlass 18:30 Uhr / Menübeginn 19:00 Uhr
Jeweils Dienstags: 09.02.2010, 23.02.2010, 09.03.2010, 16.03.2010**

Bitte reservieren Sie frühzeitig, da die Plätze begrenzt sind!

Park Café Sophienstraße 7 80333 München Tel.: 089/ 51 61 79 80