

Abholkarte 27. bis 29. November mit Adventsmenü!

Angesichts der aktuell herausfordernden Zeiten mit eingeschränkten Möglichkeiten möchten wir Ihnen unser geschmackvolles **Adventsmenü** und die aktualisierte Abholkarte für einen sorglosen Genuss zuhause anbieten.

Lehnen Sie sich zurück, bestellen Sie per Telefon oder per Mail und unser frisch zubereitetes Menü steht für Sie zur Abholung bereit.

17.00 bis 20.00 Uhr (letzte Bestellung 19.30 Uhr) ab Freitag bis Sonntag

Alte Brennerei Cuisine & Vins

Habenschadenstraße 4a 82049 Pullach

089 748 49 688 / Whatsapp 0151 193 625 62

mail@altebrennerei-pullach.de

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir die Anzahl von Bestellungen begrenzen müssen und dass wir mit "getakteten slots" in der Abholung arbeiten.

Adventsmenü (bitte mit Vorbestellung)

Wintersalat mit roter Garnele (Wildfang), White Tiger Garnele (Süßwasser) und Jakobsmuschel, Avocado-Zitronenaioli und Sous Vide Bete

oder

Thai Kokos-Kürbissuppe mit Krokant und Korianderpesto

französische Entenkeule mit Süßkartoffelpüree, Radicchio und Senfkörnersauce
oder

Saiblingsfilet (Aumühle Isartal) auf Sepia-Linguine, Curcuma-Zitronensauce und Pakchoi

Valrhona Praline-Lebkuchenmousse mit Portweinbirne

3 Gänge Adventsmenü inkl. 1 Flasche Wein 69,00€ pro Menü

Viognier Vin de Pays d'Oc 2018 Domaine de l'Odalet (weiss) **oder** Château de Fournas Corbières 2017 (rot)

3 Gänge Adventsmenü inkl. 1 Flasche Champagner 89,50€ pro Menü

Janisson-Baradon Brut Sélection, 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir, frisch, 36 Monate gereift, unkompliziert aber dennoch mit Substanz und Charakter, würzige Aromen, Alte Brennerei Selection

3 Gänge Adventsmenü ohne Wein 56€ pro Menü

A la carte

Spicy Rindertatar mit Essigcornichons, Kapern und Schnittlauch, Wasabicreme auf
Crostini

18,00€

Hausgemachte Foie gras de Canard Terrine à la Brennerei (Ente) und gebratene
Entenleberscheibe (Rougié-Frankreich), kleiner Salat und Brioche, getrocknete Feigen

22,50€

Oktopus Tentakel zart gegart und kurz gebraten, knackiger Fenchelsalat, Sishoöl-
Sojadressing, Panangcurryeis (mild scharf)

18,50€

Wintersalat mit roter Garnele (Wildfang), White Tiger Garnele (Süßwasser) und
Jakobsmuschel, Avocado-Zitronenaioli und Sous Vide Bete

19€

französische Entenkeule mit Süßkartoffelpüree, Radicchio und Senfkörnerssauce

29,00€

auch mit Irish Rinder-Entrecôte Dry aged möglich ca. 270g. (statt Entenkeule)

35,00€

Saiblingsfilet (Aumühle Isartal) auf Sepia-Linguine, Curcuma-Zitronensauce und Pakchoi

29,00€

Apfel Tarte Tatin mit Normandie Crème fraîche und salziges Butter-Karamell

11,00€

Affinierter französischer Käseteller von Fromagerie Tourrette -Maître Affineur
(Straßburg-France) mit Salzbutter

13,50€

Französisches Sauerteig Baguette frisch gebacken (280g) 3,50€

Auf Wunsch und nur mit 1 Tag Vorbestellung

Ceviche von Hummerschwanz in Kafir-Limettensud kalt mariniert, Paprika-Selleriesalat

26,50€

Irish Dry Aged Tomahawk-Steak (21 Tage) mit Kartoffeltarte und Gemüse für 1-2
Personen, (ca. 0,9kg-1,0Kg mit Knochen) und Madeira-Trüffelsauce 69,00€

Neu im Sortiment, Hausgemachtes im Weckglas to go

ohne Geschmacksverstärker, Farbstoffe und künstliche Aromastoffe

Zitronengras-Hokkaidokürbissuppe/ Soupe de potiron citronnelle-coco

Weißer Bolognese mit Oregano/ Bolognese blanche à l'oregan

Grüne Erbsensuppe mit Ingwer/ Soupe de petits pois et gingembre

Steinpilz-Estragonkalbsragout/ Ragout de veau aux cèpes et estragon

Zwiebelsuppe Alte Brennerei/ Soupe à l'oignon française

Gourmet Atelier Alte Brennerei authentische hausgemachte Feinkost aus Pullach

Wir möchten Sie an dieser Stelle auch auf unser bestehendes strenges Hygienekonzept hinweisen, damit
Sie als Gast und unsere Mitarbeiter sicher und gut geschützt sind. Denn das liegt uns wirklich am
Herzen!

Wir erwarten Ihre Bestellung mit Freude und danken für Ihre Unterstützung!

Wir freuen uns, Sie wieder zuhause verwöhnen zu dürfen!

Kommen Sie gut mit uns zusammen durch die kalte Jahreszeit!

Ihr Team der Alten Brennerei und T. Roussey