

DIENSTAG, 19. OKTOBER 2021



ABEND IM MÜNCHNER FESTZELT!

PRESENTED BY CHEF JOSH VITT

CHEF'S WURSTBRETT

Jagdwurst, Bierwurst, Gelbwurst, geräucherte
Rinderbutterkase, Emmentaler, Räuchergouda,
Merlot Wine Derby

ERSTER KURS

Fladlesuppe
(german crepe soup)

ZWEITER KURS

Österreichisches Gulasch über sautierten Spätzle

HAUPTKURS

Gebratenes 1/2 Hendl (chicken)
Sauteed Grobe Bratwurst
Emmentaler Pfefferkorn Kartoffelpüree (mashed potatoes)
Gebratenes Wurzelgemüse (root vegetables)

NACHTISCH

Haselnussbrot pudding (hazelnut bread pudding)
