

## Kreativmenü Jahresanfang 2020 im Jedermann Straßkirchen

### Vorspeise zur Auswahl

Geräucherte Makrele  
mit gebratenem Grünkohl, Radicchio, Traubenchutney und Schwarzkümmel-Grissini.

10,90 €

Mille Feuille von Pumpnickel und Old Amsterdam  
mit Kürbis-Schwammerl-Salat, Preiselbeere und Kürbiskerncreme

9,40 €

### Suppe

Cremesuppe von der Steckrübe mit Maccadamia-Nüssen, Gartenkresse und Honigaioli

5,90 €

*wahlweise mit Wildfrühlingsrolle 7,90 €*

### Zwischengang

Ziegenkäserisotto und Apfelsorbet  
mit Rote-Bete-Couli und Jedermann-Knäckebrot

9,00 € / als Hauptgang: 15,00 €

### Hauptgang zur Auswahl

Sous Vide gegartes Filet vom Hecht **oder** vom Waller vom Fisch Mayer aus Straubing  
an zweierlei Sellerie mit Breznknödel, Banane und Rotwein-Morchel-Jus

*Waller 21,00 € Hecht 25,00 €*

Geschmortes Reh aus heimischer Jagd  
mit getrüffeltem Apfelweißkraut, Salbeischupfnudeln und Frischkäseespuma

22,00 €

Bamberger Hörnchen vom Bauern Hubert Genau mit Schale  
im Linsenfond mit Nüssen, Sojajoghurt, Selleriegrün und Hibiskuscurry

vegan

15,00 €

### Dessert zur Auswahl

Maronenmousse mit Kakimark und Salzpopcorn

6,50 €

Gebackene Rosmarin-Griesschnitte mit Birnenkompott und Balsamicoeis

7,90 €

Drei Gänge mit Suppe: 32,- €

Drei Gänge mit Vorspeise: 36,- €

Vier Gänge mit Vorspeise und Suppe: 41,- €

Fünf Gänge mit Vorspeise, Suppe, Risotto: 45,- €

Hecht im Menü: zzgl. 1,- € Veganer Hauptgang: je Menü abzgl. 5,- €

Alle Preise inkl. MwSt.