

VALENTINSTAG

Menü und Schmankerl für verliebte
und solche die es noch werden wollen...



Liebesgrüße von den Wirtsleuten

Wahlweise ein Glas

Lillet Wild Berry 0,1 l, Prosecco 0,1 l, Apfelsecco 0,1 oder 1 kleines Pils

Herzliche Grüße aus der Küche

„Kribbeln im Bauch“

fescher Vorspeisenteller für zwei Verliebte
gerne am Aschermittwoch auch ohne Fleisch

Im siebten Himmel

Gegrilltes Iberico-Schweinefilet auf tomatisiertem Gemüse, dazu Kartoffelgratin

Duo von Lachs und Zander auf Zitronen-Parmesanrisotto

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta und Spinat in Salbeibutter mit konfierten Kirschtomaten

„Geheimes Verlangen“

zauberhafte Dessertvariation für 2 Personen

Menüpreis für 2 Personen 85,00 | MWST-Erhöhung schon berücksichtigt!

Natürlich können Sie sich alternativ Ihr individuelles Valentins-Menü
gerne auch mit den nachfolgenden Schmankerln selber zusammenstellen:



Geschäumtes Karotten-Ingwersüppchen	5,90
Duo von der Rauchforelle mit Salatbouquet	12,80
Feldsalat mit Kartoffeldressing, mit oder ohne krosse Speckkrusteln, Brezencroutons und Parmesan	9,50
Zart gebratenes Poulardenbrüstchen auf Charlotten-Portweinjus, Romanescogemüse und Macaire Kartoffeln	18,90
Rosa Hüftsteak mit sämiger Cognac-Pfeffersauce, Bohnen-Speckgemüse und Rosmarinkartoffeln	25,50
Linguini in leichter Rahmsauce mit Raumlachsstreifen und Salat	18,90
Orangen-Panna cotta mit Aperol-Sorbet und karamellisierten Orangenscheiben	8,90
Zweierlei Schokoladenmousse mit frischen Früchten, Sorbet und Fruchtsauce	8,90



Der Aschermittwoch am Lankesberg 14. Februar 2024



Tagesangebot: Gebackenes Rotbarschfilet mit Kartoffelsalat und Sauce Remoulade	13,50
Meerrettichcremesuppe mit Rauchlachsstreifen	7,20
„Lankesberg-Fischsuppe“ mit viererlei Fisch, Garnelen, Gemüwestreifen und Knoblauchbaguette	klein 11,80 groß 18,50
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln <i>(neuer Lieferant sehr gute Qualität!)</i>	15,00
Frühlingssalat mit in Knoblauchbutter gebratenen Black Tiger Garnelen	klein 15,00 groß 22,00
Gedünstetes Skrei-Filet (<i>Kabeljau von den Lofoten</i>) auf Gemüsebeet, mit Dillsauce und Salzkartoffeln	23,80
Regenbogenforelle „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln und Salat	22,20
Lachsschnitte auf leichten Rahmnudeln mit grünem Spargel	22,90
Zanderfilet auf Pilzrisotto, serviert mit kl. Salat	25,80
Saiblingsfilet in Tomatenbutter gebraten, auf Blattspinat, serviert mit Kartoffeln	24,80
Bayrischer Waller mit leichter Senfsauce, Bratkartoffeln und Rahmwirsing	19,80
Edelfischteller (<i>Lachs, Seehecht, Kabeljau, Zander & Scampi</i>) in Hummersauce, dazu Safrankartoffeln und Spinat 	27,80
<i>Unsere (See-)Fische =MSC/zertifizierte streng kontrollierte nachhaltige Fischerei Süßwasserfische stammen aus der Fischzucht Baumgartner/Freising</i>	
In Tomaten und Olivenöl gebratene Steinpilzravioli mit kl. Salat	18,70
Frische Champignons in Kräuterrahm mit Semmelknödeln u. kl. Salat	14,30
Käsespätzle mit Salat und Röstzwiebeln	14,30
Thaicurry mit gebratenem Gemüse und Duftreis 	17,50

Nichts dabei für Sie?

Dann wählen Sie gerne was Feines aus unserer à la carte-Karte!

Was ist los am Lankesberg | Vorschau | für den Terminkalender

„Wirtshausmusi,, am Freitag, 23. Februar 2024

Ein weiterer, zünftiger bayrisch-musikalischer Abend im Wirtshaus mit der
3klang-Geburtstagsmusi und dem Holledauer Dutzend (*Eintritt frei*)

Reservierungen nimmt Ihr Ober gerne entgegen!

Unsere Karten & Highlights finden Sie auch ständig aktuell unter
www.hb-keller-freising.de & www.facebook.com/hbkellerfreising