



MUE-KRO Gastronomie

Landfrauenküche im Maximilianeum Sommer-Menü 2020

Brotauswahl | Aufstriche

Vorspeise

Trilogie von der Tomate

Flüssig | bunt & gemischt | streichzart

Zwischengang

Zitronen Nudeln (Linguini)

Fluss-Zander | Nussbutter | Riesling-Schaum

Vegetarisch – Auswahl bei Buchung

Zitronen Nudeln (Linguini)

Fenchel | Nussbutter | Riesling-Schaum

Hauptgang

Kalbsschäuferle

Pfifferlinge | Rahm | Urkarotten | Speck-Serviettenknödel

Vegetarisch – Auswahl bei Buchung

Crespelle

Spinat | Pfifferlinge | Knoblauch

Dessert

Altbayerisch fruchtig

Topfen-Eiscreme | Brombeersauce

Anregungen und Ideen aus den Kochbüchern der Landfrauenküche.
Genauere Rezeptur und Umsetzung vom Küchenteam der Landtagsgaststätte.
Stand 28.02.2020, Änderungen vorbehalten