

Ur-Krostitzer Bierseminar

mit Spezialitäten aus der Krostitzer Brauerei

Gebratene Grünkern-Gemüse-Taler ^{A,D,I}
mit Joghurt-Limettendip & kleinem Salat

Essenz von der Flaschentomate ^{A,E,I}
mit Thymian-Grießnocke & Brunoise

Rinderhüft-Steak auf Dunkelbier-Teriyaki-Marinade ^{A,D,I}
mit Sauce Bernaise, gebratenem Stangenspargel & Kartoffel-Rösti

Tiramisu vom Malzbier ^{A,D,I}
mit Honig-Parfait & Kaffeecrumble

Preis pro Person - 75

Preis in Euro inkl. MwSt.