



Femerling

Essen Café Garten Bar

Ihr Oster-Menü für daheim

Liebe Freunde des Restaurants „Femerling“,

damit Sie Ihr Osterfest entspannt zu Hause feiern können, bereiten wir für Sie wieder Menüs und Kleinigkeiten für die Feiertage vor.

Sie müssen die warmen Speisen nur noch – nach der beiliegenden Anleitung – erwärmen und genießen. Bitte **bestellen** Sie bis **spätestens 29. März 2021** bei uns vor.

Mit herzlichen Grüßen
Ihr Femerling-Team

Vorspeisen und Brunch

bitte Anzahl eintragen!

Kerbel-Crème-Suppe	5,80 €	___
Feine hausgemachte Suppe, mit kräftigem Geschmack		
Geräuchertes Saiblingfilet von der Fischzucht Birnbaum	11,80 €	___
mit Wildkräutersalat		
Grüner-Spargel-Quiche in kleinem Förmchen	5,00 €	___
Graupen-Granatapfel-Salat	5,00 €	___
Dinkelsalat mit Avocado und Mango	5,00 €	___
Glasnudelsalat mit Shrimps	5,00 €	___
Hummus mit Datteln	5,00 €	___
Roastbeef mit Remoulade & Mojo verde (ca. 400g Roastbeef)	20,00 €	___

Speisen für 2 Personen

Bitte wählen Sie für 2 Personen einen Hauptgang (Preis für 2 Portionen).

Kalbsinvoltni vom Boef de Hohenlohe	44,- €	___
mit Safranrisotto und jungem Spinat		
24h bei 58°C sous vide gegarte, ausgelöste Lammkeule	44,- €	___
mit Ofengemüse und Rotwein-Zwiebel-Jus		
Sous vide gegartes Saiblingfilet von der Fischzucht Birnbaum	36,- €	___
mit Safranrisotto und jungem Spinat		
Safranrisotto	32,- €	___
mit jungem Spinat		

Desserts

Tonka-Bohnen-Panna Cotta mit Mango-Püree	4,00 €	___
Rhabarberkompott mit Mascarponecrème und Butterstreuseln	5,00 €	___
Kleine Mango-Crème mit Himbeersauce	3,50 €	___

Für alle Gläser, die für die Verpackung verwendet werden, erheben wir zusätzlich 2,- € Pfand.

Unsere aktuellen Öffnungszeiten : Donnerstag-Sonntag 16.30-20.30 Uhr
Würmstraße 37 • 82166 Gräfelfing • www.femerling-shop.de • 089 35 85 74 04



Femerling

Essen Café Garten Bar

Weinempfehlungen für Zuhause

Crémant 1531 de Limoux 70% Chardonnay, 20% Chenin blanc, 10% Mauzac, Sieur d'Arque Aimery, Languedoc, Frankreich Feinste Noten von grünem Apfel und Honig. Frische und angenehme Säure.	17,00 €	___
Vino Spumante Rosè Brut Aragosta-Santa Maria La Palma, Sardinien, Italien Hell osa Spumante mit frischen Waldbeer-Noten. Trocken, frisch, elegant mit feiner Perlage.	13,00 €	___
Riesling Quant (0,75l) - unsere Empfehlung zum Saiblingfilet Carl Loewen 2019, Mosel, Deutschland Aromen von Aprikosen, Pflirsichen und Honigmelonen. Trocken, mineralisch und langer Abgang.	12,00 €	___
Lugana Prestige (0,75l) Ca Maiol (Provenza) 2019, Lombardei, Italien Klare Identität, Duft nach grünem Apfel, Limette und wildem Thymian. Trocken, angenehm und delikate am Gaumen, perfektes Gleichgewicht aller seiner Komponenten, mit mineralischem Finish.	16,00 €	___
Pinot Grigio Anger (0,75l) St. Michael Eppan 2019, Südtirol, Italien Ein ausgeprägtes florales Bouquet. Erinnert an Akazienblüten und reife Aprikosen. Im Geschmack trocken, zart, voll und fruchtig.	16,00 €	___
Bastide Miraflores (0,75l) - unsere Empfehlung zum Lamm 70% Grenache, 30% Syrah / Maison Lafage 2017, Languedoc, Frankreich Tief purpurfarben. In der Nase Noten nach geräuchertem Fleisch, Schokolade und schwarzen Beeren. Ein trockener, öliger, sehr vielschichtiger Wein mit seidigem Tannin und super weichem Abgang.	16,00 €	___
12e mezzo Negroamaro (0,75l) Vigne & Vini 2017, Apulien, Italien In der Nase verführerischer Duft nach Waldfrüchten und Marmelade. Trocken, samtig, fleischig und weich mit lang anhaltendem Abgang..	12,00 €	___
Cabernet-Merlot Dugal (0,75l) unsere Empfehlung zu den Involchini 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot / Casa Vinicola Tinazzi 2018, Veneto, Italien Im Geruch intensiv und sehr fruchtig. Leicht würzige Noten. Ein trockener, körperreicher, anhaltend und samtiger Wein mit intensivem vollem Rot.	17,00 €	___
La Narassa (0,75l) - Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah / Maison Lafage 2018, Languedoc, Frankreich Purpurrot mit leicht violetten Reflexen. In der Nase reife dunkle Früchte, Kräuter und Schokolade. Ein harmonischer, runder und geschmackvoller Wein mit sanften Tanninen.	16,00 €	___
Papale Oro Primitivo (0,75l) Vigne & Vini 2016, Apulien, Italien Intensiver Geruch nach dunklen, reifen Früchten, erinnert an Waldfrucht-Marmelade. Im Geschmack trocken, voll, konzentriert, samtig und weich, ausgewogene Struktur, enorm lang anhaltender Abgang.	20,00 €	___

Anderer Wein aus unserem Sortiment _____ €

Weitere Weine finden Sie unter www.femerling.bayern/essen-trinken/speisekarte

Name: _____

Abholung am

Ort: _____

Fr 2.4.2021 zwischen 15-18 Uhr

Sa 3.4.2021 zwischen 15-18 Uhr

Tel: _____

So 4.4.2021 zwischen 10-12 Uhr

Email: _____

Unsere aktuellen Öffnungszeiten : Donnerstag-Sonntag 16.30-20.30 Uhr
Würmstraße 37 • 82166 Gräfelfing • www.femerling-shop.de • 089 35 85 74 04