

**Park Café - Menü in weiß
28.10. bis 25.11.2008 - jeden Dienstag**



Das Park Café am alten Botanischen Garten ist eher bekannt für bayerische-internationale Wirtshausküche. Doch jetzt können Sie die neuen, weißen Seiten der Park Café-Crew kennen lernen. Jeden Dienstag - und zwar ausschließlich bis zum 25. November 2008 - wird ein exklusives 6-Gang Menü - das "Menü in weiß" serviert. Für unschlagbare 40 Euro (inkl. Mineralwasser & je 0,1l Wein pro Gang für 70 Euro) erleben Sie eine raffinierte Komposition feiner Speisen in schönem Ambiente mit klassischem Zitherspiel von Silke Rager. Die gastroguide-Redaktion war beim Pressetermin vor Ort und hat hier alle Infos & Bilder für Sie zusammengestellt

Menüfolge

Gruß aus der Küche

**Gebratene Jakobsmuscheln
an Ruccola- Nest mit Parmesanespuma**

**Weißer Tomatensuppe
mit Oliven - Bruscetta**

**Zwischengang auf Molekularbasis
(kleine & feine Überraschung)**



**Loup de Mer im Pergamentpapier
mit Oliven, Fenchel, Strauchtomaten und Kräutern
dazu Champagner - Risotto**

**Gefüllte Poulardenbrust
auf glasiertem Marktgemüse
und Kartoffelgratin**

**Zitronengrasmousse im geeisten Champagnerstamperl
auf lauwarmen Beerenkompott**



pro Person € 40,--
(zzgl. Getränke)

inkl. ausgesuchte Weine zur Degustation zu jedem Gang und Mineralwasser
pro Person € 70,--

Weinbegleitung:

2006 Pinot Blanc

Weingut Rabl, Kamptal, Niederösterreich, Österreich

2006 Grauburgunder

Weingut Heußler, Pfalz, Rheinland-Pfalz, Deutschland

2006 Majorat Rieslingsekt

Reichsgraf von Kesselstatt, Ruwer, Rheinland-Pfalz, Deutschland

2007 Rhoditis Vrinoti lama

Weingut Vrinoti, Evia, Griechenland

2002 Verdus Rouge

Jacques Boyer, Languedoc, Frankreich

2007 Le Fonti rosato

Fattoria Le Fonti, Toscana, Italien

Termine in 2008:

Dienstag, 28.10.

Dienstag, 4.11.

Dienstag, 11.11.

Dienstag, 18.11.

Dienstag, 25.11.

Unbedingt reservieren!

Park Café

Sophienstraße 7

80333 München

Tel. 089-51617980

www.parkcafe089.de

www.menue-in-weiss.de