

SEEROSE



BIRRERIA E TRATTORIA

PRINZ TOP GUIDE MÜNCHEN 2009
PRINZ-SIEGER: SEEROSE

Seerose klingt nach spießigem Oma-Cafe, ist aber viel zu lebendig für Großmama. Begrüßung im Überschwung, gut gelaunte, betriebsame Ober und anregende Düfte von vorbeischwebenden Tellern – eine nette Szenerie, komplettiert von Korblampen und rot-weiß karierten Tischen. Im Sommer wird das Altschwabinger Trottoir bis auf die letzte Platte genutzt. Auf den Tisch kommen Hühnchen vom Biobauern oder Kalbsbäckchen mit Saubohnen und Steinpilzen. Aber auch die Primi wie Pasta mit Salsiccia, Linsen und Broccoli oder Safranrisotto sind empfehlenswert. Die Küche verkünstelt sich nicht, sondern hält sich an Mutters Rezepte, was in Italien „casalinga“ genannt wird und der Seerose die Authentizitätsmedaille einbringt.

SEEROSE – BIRRERIA E TRATTORIA

FEILITZSCHSTRASSE 32 80802 MÜNCHEN TEL +49.89.461 33 14 20 FAX +49.89.461 33 14 21
MAIL@SEEROSE-TRATTORIA.COM WWW.SEEROSE-TRATTORIA.COM
SPARKASSE FÜRSTENFELDBRÜCK KONTO 31 03 00 83 BLZ 70 05 30 70
