

MÜNCHEN

# WINTER ZAUBER

- VORSPEISEN
- HAUPTSPEISEN
- DESSERT
- SNACKS

Wir möchten Sie darum bitten, Verständnis dafür zu haben, dass die Zubereitung unserer Speisen vielleicht einen Moment länger dauern kann als in anderen Restaurants. Wir möchten keine Kompromisse bei der Qualität eingehen und nehmen uns die Zeit, um sicherzustellen, dass jede Komposition auf Ihrem Teller ein kulinarisches Erlebnis ist.

## DIE BAR EMPFIEHLT

Lillet Tarte Lillet Blanc / Naturtüber Apfelsaft / Zitrone / Zimt	€ 8,50
Pêche Spritz Ziegler Weinbergpfirsichlikör / Thymian / Frizzante / Soda / Pfirsich	€ 9,50-
Alpenwiese Ziegler Zeitgeist / Wiesenblüten / Grüner Veltliner / Soda	€ 9,50-
Spritz il Fresco Bergamottaberitif / Soda / The Organics Tonic	€ 8,50-
Black Orange Sritz The Organics Bitter Lemon / Frizzante	€ 8,50-

## EMPFEHLUNG DER WOCHE

### EHISPERING ANGEL

Beschreibung:

Der Château D'Esclans Whispering Angel Rosé zeigt in der Nase ein wunderbares Bouquet von roten Früchten und einem Blumenmeer. Am Gaumen ist der Château D'Esclans Whispering Angel Rosé leicht und dennoch würzig intensiv, nach roten Früchten und der typischen Provence Würze, die auf sensationelle Weise mit Säure, Frucht und Spritzigkeit harmoniert.



Land:	Frankreich
Region:	Provence
Weingut:	Caves d Esclanes
0,75lt	€ 59,-

## WEIN EMPFEHLUNG

## Orange Punch

Land:	Deutschland
Region:	Nahe
Weingut:	Wein Danke
Rebsorte:	Gewürztraminer
Geschmack:	Trocken
Ausbau:	Grosses Holzfass
Passt zu:	gegrilltem Fleisch, Curry, reifem Käse



0,1 lt	€ 5,20,-
0,75lt	€ 36,00

## Tement Gelber Muskateller Südsteiermark DAC BIO

Land:	Österreich
Region:	Südsteiermark
Weingut:	Weingut Tement
Rebsorte:	Gelber Muskateller
Geschmack:	Trocken
Ausbau:	Stahltank
Passt zu:	Antipasti, Asiatisch, Salat



0,1 lt	€ 7,50,-
0,75lt	€ 49,-

## VORSPEISEN &amp; SUPPEN

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel Schmorgemüse / Meerrettich Mit Ochsenzunge	€ 9,- € 13,-
--	-----------------

Kichererbse Creme / Gebackenes / Miso / Teriyaki / Cashewnuss / Babyspinat / Salatgurke	€ 17,-
--	--------

Mediterranes Kalb & Kaviar vom Grill Pochiertes Ei / Kartoffelschaum / Babyspinat Ohne Kalb	€ 25,- € 21,-
---	------------------

Kalbsrücken Kapern-Kartoffelcreme / Thunfisch / Tomate	€ 21,-
---	--------

Couscous & Frischkäse Süsskartoffel / Feurige Tomaten / Avocado / Wildkräuter	€ 19,-
--	--------

2erlei vom Yellow Fin Sashimi / Tatar / Japanische Vinaigrette / Knusper	€ 23,-
---	--------

Black Tiger & Miesmuschel Knoblauch- Chili- Tomatensud / Weißbrot	€ 21,-
--	--------

## WEIN EMPFEHLUNG

## Masi Brolo Campofiorin Oro

Land:	Italien
Region:	Veneto
Weingut:	Masi
Rebsorte:	Corvina, Rondinella, Molinara
Geschmack:	Trocken / Fruchtig
Ausbau:	Eichenholzfass
Passt zu:	Pasta / Käse / Rostes Fleisch



0,1 lt	€ 7,50,-
0,75lt	€ 48,-

## EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE

Wolfsbarsch „Wildfang“ & Kalb Beurre blanc / Kaviar vom Grill / Belugalinsen	€ 46,-
---	--------

Reh aus Bayern & Kürbis Ragout von der Keule / Rosa gebratener Rücken / Pistazie / Williams Birne	€ 44,-
---	--------

## BEILAGEN

Kleiner Salat	€ 5,00,-
Crispers	€ 5,50,-
Petersilienkartoffeln	€ 6,00,-
Trüffelmayo	€ 1,00,-
Knoblauchdip	€ 1,00,-
Remoulade	€ 1,00,-
BBQ	€ 1,00,-

## HAUPTSPEISEN

Simmentaler Rind 200g Saftiges Rinderfilet / Blumenkohlcreme / Rosmarinkartoffeln	€ 48,-
--	--------

Mit schwarzem Wintertrüffel	€ 5,-
-----------------------------	-------

Mit Black Tiger Garnele (1Stk.)	€ 4,-
---------------------------------	-------

Mit gebratener Foie Gras	€ 13,-
--------------------------	--------

Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienkartoffeln / Hausgemachte Preiselbeeren	€ 32,-
---	--------

Lamm aus Neuseeland Rosa gebratene Lammkrone / Aubergine / Trüffelcreme / Schwarzer Knoblauch	€ 41,-
--	--------

Yellow Fin Paprika- Chorizocreme / Zitronengrasnudeln / Wilder Brokkoli	€ 39,-
--	--------

Dorade im Ganzen (Am Tisch filetiert)	€ 35,-
--	--------

Mit mediterranem Gemüse / Rosmarinkartoffel	€ 35,-
---	--------

Mit Zitronengrasnudeln / Wilder Brokkoli	€ 36,-
--	--------

Pasta Trüffel Frische Bandnudeln in feinem Sellerie- Trüffelrahm / Schwarzer Wintertrüffel / Babyspinat	€ 24,-
---	--------

Kürbis & Gnocchi Kürbisrahm / Kürbiskraut / Tardivo di Treviso	€ 18,-
---	--------

## WEIN EMPFEHLUNG

## Whispering Angel

Land: Frankreich  
 Region: Provence  
 Weingut: Caves d Esclanes  
 Rebsorte: Grenache, Cinsult, Mourvedre, Syrah...  
 Geschmack: Trocken / Fruchtig  
 Ausbau: Stahltank  
 Passt zu: Aperitif / Meeresfrüchte / Fisch  
 Geflügel



0,75lt

€ 55,-

## Perrier Jouët Grand Brut

Land: Frankreich  
 Region: Champagne  
 Weingut: Perrier Jouët  
 Rebsorte: Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay  
 Geschmack: Trocken  
 Ausbau: Stahltank, Holzfass, Flaschengärung



0,75lt

€ 99,-

## LAVAZZA BIO

Espresso <sup>1</sup>	€ 2,60,-
Macchiato <sup>1,7</sup>	€ 2,80,-
Doppelter Espresso <sup>1</sup>	€ 3,90,-
Doppelter Macchiato <sup>1,7</sup>	€ 3,90,-
Cappuccino <sup>1,7</sup>	€ 4,20,-
Latte Macchiato <sup>1,7</sup>	€ 4,50,-
Espresso Corretto <sup>1</sup>	€ 5,60,-

## DESSERTS

Variation von der Valrhonachokolade  
 In verschiedenen Aromen und Texturen

€ 17,-

## Snickers trifft Bounty

Karamelisiertes weisses Schokoladenmousse / Erdnüsse / Kokos / Crumble

€ 16,-

## Wintertraum

Maroni / Kaki / Haselnuss / Brownie / Geeister Torraine

€ 16,-

## „Die Badewanne“

Pistazien- Cheesecake / Rubyschokolade / Bubble Gum Schaum / Zitronenschwamm

€ 16,-

## Schwarzer Mojito

Limette / Minze / Mango / Rum Granite

€ 16,-

## Apfelicious ( vegan &amp; glutenfrei )

Apfel / Nüsse / Zimt / Datteln / Sellerie Sorbet

€ 16,-

## Dessertvariation für 2 Personen

€ 25,-

## Französische Käseauswahl

Hausgemachtes Wallnussbrot / Chutneys/ Feigensenf

€ 23,-

## Cutlerei Mule

Gin Amadé Austrian Dry / Frische Chillis/  
 Hausgemachter Ingwersirup  
 The Organics Ginger Beer

€ 13,50,-

## Hugo Highball

42 Below Vodka / St. Germain Hollunderlikör  
 / Lime tte/ Soda / Frizzante

€ 13,00,-

## Cutlerei Paloma

Jose Cuervo Especial Silver / Meersalz  
 Tajin / Thomas Henry Pink Grapefruit <sup>H.C.K.L.M.</sup> / Limette

€ 13,00,-

## Smoke Mule

Knob Creek Kentucky Bourbon <sup>A</sup> /  
 The Organics Ginger Beer  
 Limette/ Hausgemachter Ingwersirup

€ 14,50,-

## CUTLEREI SNACKS

## Salat Schafskäse

Marinierte Blattsalate / Tomate / Gurke / Kichererbse / Granatapfel

€ 11,-

## Mit gebratenen Black Tiger

€ 17,-

## Mit Rinderfiletstreifen

€ 21,-

## Anti- Pasti Teller

€ 11,-

## Crispers

Cheddar / Jalapenos / Guacamole / BBQ Sauce / Sour Cream

€ 12,-

## Trüffelmayo / Wintertrüffel

€ 12,-

## Roastbeef

Rosmarinkartoffeln / Rucula / Cherrytomaten / Röstzwiebel / Sauce  
 Remoulade

€ 19,-

## Cutlerei Burger / Crispers

Saftiges Rinderfleisch / Avocado / Süßer Speck / BBQ Sauce

€ 19,-