



# HOTEL KÖNIGSHOF

MÜNCHEN

## Gourmet Menüs für November 2011 von unserem Küchenchef Martin Fauster im Hotel Königshof in München

### Menü 1

Gegrillte und marinierte Jakobsmuscheln mit Topinambur und Passionsfrucht

\*\*\*

Seezunge mit schwarzer und weißer Walnuss

\*\*\*

Medaillon vom Reh mit Hagebutten-Gänseleberpovesen und Spitzkraut

\*\*\*

Gefüllter Knödel und Grießflammerie mit Kaktusfeige und Sauerrahm

Euro 102,-

### Menü 2

Pressé von der Gänseleber mit Bratapfel und gebackener Dörripflaume

\*\*\*

Wolfsbarschfilet mit Trompetenpilzen und Artischocken

\*\*\*

Poltinger Lamm mit knusprigen Ravioli und Bohnen

\*\*\*

Mohn-Champagnermousse mit Quitten

Euro 99,-

### Menü 3

Bretonischer Hummer mit Blumenkohl, Quinoa und Muskatblüte

\*\*\*

Steinbutt mit Linsen, Sauerkraut und Räucheraal

\*\*\*

Filet und Backe vom Milchkalb mit Fregola Sarda

\*\*\*

Warmer Haselnussauflauf mit Kumquats und Torroneeis

Euro 102,-



# HOTEL KÖNIGSHOF

MÜNCHEN

## Menü 4

Gefülltes Wachtelkotelett mit Chicorée und Trevisano

\*\*\*

Lauwarmer Thunfisch mit Bouchotmuscheln und Carripoulé

\*\*\*

Rinderfilet auf geschmortem Ochsenschwanz mit Kartoffelnocken

\*\*\*

Warme Eierschecke mit knusprigem Topfen und Rumhimbeeren

Euro 98,-

## Menü 5

Langostino und Gambas mit Avocado, Mango und Chilivinaigrette

\*\*\*

Lauwarmer Saibling mit seinem Kaviar, Graupen und Meerrettich

\*\*\*

Wildente mit Blaukraut und Apfel-Preiselbeerencrêpe

\*\*\*

Variation von der Felchlin-Schokolade

Euro 99,-

## Menü 6

Roh marinierter Huchen mit Muskatkürbis, Kerne und Kernöl

\*\*\*

Langostino und Gambas mit Gänseleber in der Crevettenbouillon

\*\*\*

Hirschmedaillon mit gebackenen Ravioli und Sellerie

\*\*\*

Kakao und Salz mit Rumtopf Früchten und Krokanteis

Euro 99,-