



HOTEL KÖNIGSHOF

MÜNCHEN

Gourmet Menüs für März 2009 von unserem Küchenchef Martin Fauster im Hotel Königshof in München

Menü 1

Knusprige Keule und Rücken vom Kaninchen mit eingelegten Petersilienwurzeln
und Périgord Trüffel

Backe und Filet vom Milchkalb mit Mangold und geräucherten Kartoffeln

Eierlikörmousse mit Schokoladenerde und Ananas

€ 77,-

Menü 2

Verschiedenes vom Bretonischen Hummer mit Artischocken und Foccaccia

Knuspriger St. Petersfisch mit Erdfrüchten und Périgord Trüffel

Knödel, Mousse und Eis vom Topfen mit Blutorangen

€ 79,-

Menü 3

Marinierte Scheiben vom Huchen mit Apfel, Wasabi, Pistazien und Finger-Limes

Knuspriger St. Petersfisch mit Erdfrüchten und Périgord Trüffel

Poltinger Lamm mit Breiten Bohnen, Auberginen und Pommes Anna

Warmer Mohnknödel mit Streußel, Weinchandon und Kirschsorbet

€ 95,-



HOTEL KÖNIGSHOF

MÜNCHEN

Menü 4

Ausgelöste Flusskrebse mit eingelegten Karotten, kandiertem Ingwer und Koriander

Gedämpfter Wolfsbarsch mit Ravioli im Artischockenfond

Rinderfilet auf geschmortem Ochsenschwanz Markknödel und Gemüse

Orangen-Mandelbiskuit mit Manjarischokolade und Kaffeemilcheis

€ 96,-

Menü 5

Langostino und Taschenkrebse mit Avocado und Mango

Medaillon vom Seeteufel mit Cous Cous, Kichererbsen und Carripuré

< Bresse Taubenbrust mit geschmorte Keule Gänseleber und Topinambur

Warmer Haselnussauflauf mit eingemachten Heidelbeeren und Sauerrahmeis

€ 96,-

Menü 6

Lauwarmes und Mariniertes vom Thunfisch mit Bouchot Muscheln und Curry

Bretonischer Hummer mit Chicorée, Grapefruit und Kakao

Getrüffelte Perlhuhnbrust mit knusprigen Ravioli und Schwarzwurzeln

Eierlikörmousse mit Schokoladenerde und Ananas

€ 97,-

Menü 7

Gebratenes und Parfait von der Gänseleber mit Mohn und Apfel

Steinbutt im Bouillabaissefond mit Rouille und Fenchel

Backe und Filet vom Milchkalb mit Mangold und geräucherten Kartoffeln

Gefüllte Crêpes mit weißer Walnuss, Apfel und Rosineneis

€ 97,-