



HOTEL KÖNIGSHOF

MÜNCHEN

Martin Fauster Menü

- tischweise serviert -

Jakobsmuscheln
gegrillt und mariniert, Avocado, Mango und Chilivinaigrette

~

Saibling
lauwarm, Endiviensalat und Kaviar

~

Rotbarbenfilet
im Sud, Safran-Fenchel und getrocknete Thunfischflocken

~

Bresse Taube
Brust und Keule mit Artischocken

~

Rinderschulter
geschmort, geschmolzene Gänseleber, Périgord Trüffel
und geräucherte Kartoffel

~

Käse
Maitre Fromager Bernard Antony

~

Valrhôna Schokolade
knusprige Manjari mit Cassis und Carripoulé

~

Zitrusfrüchte
Sorbet und Pina Colada Schaum

€132,--

inklusive Aperitif, korrespondierender Weine,
Wasser und Kaffee

€210,--



HOTEL KÖNIGSHOF

MÜNCHEN

Degustationsmenü

Gänseleber

Pressé, Hagebuttenpovesen und Amaranth

~

St. Petersfisch

in der Brotkruste, Radicchio-Reiscreme und Périgord Trüffel

~

Poltinger Lamm

Rücken, glasiertes Bries, Auberginenkaviar und Curryöl

~

Topfen

Crêpe, gefüllter Knödel, Blutorangen und Pralineneis

€ 90,--

inklusive ein 0,15l Glas Wein pro Gang

€ 137,--



HOTEL KÖNIGSHOF

MÜNCHEN

Vorspeisen

Flusskrebse
Urkarotten, Koriander und kandierter Ingwer
€ 29,--

Kabeljau
gebeizt, glasierte Zunge, pochiertes Ei
€ 24,--

Auster
Rindertatar und Ciabatta
€ 24,--

Wachtel
Brust mit Blutwurst, Linsen und Lauch
€ 26,--

Kalbsfilet
pochiert, gebackenes Bries, Radicchio und Roquefort-Öl
€ 28,--

Ochsenschwanz
Essenz, Ravioli und Grießnockerl
€ 15,--



HOTEL KÖNIGSHOF

MÜNCHEN

Hauptgerichte

Wolfsbarsch
in der Salzkruste
(für 2 Personen in 2 Gängen serviert)
€ 44,-- pro Person

Steinbutt
Krautfleckerl, geschmolzener Kalbskopf und Périgord Trüffel
€ 47,--

Bretonischer Hummer
getrocknete Feigen und Fenchel
€ 49,--

Jakobsmuscheln
Malzbrot, Spinat, Ei und Périgord Trüffel
€ 42,--

Perlhuhn
getrüffelt mit Chicorée und Sellerieravioli
(für 2 Personen in 2 Gängen serviert)
€ 44,-- pro Person

Milchkalb
glasiertes Kotelett, Sizilianische Zitrone, Polenta und Sardellen
€ 42,--

Rind
Filet auf geschmortem Ochsenschwanz,
Pommes Anna und Schwarzwurzel
€ 42,--



HOTEL KÖNIGSHOF

MÜNCHEN

Desserts

von unserer Chef Pâtissière Gabi Taubenheim

Kokosnuss

Soufflé, Ananas, Granatapfel und Zitronengrasedeis

€ 18,--

Valrhôna Schokolade

knusprige Manjari mit Cassis und Carripoulé

€ 18,--

Thai-Mango

Mousse mit Macadamianussparfait, Fleur de Sel und kandiertem Ingwer

€ 17,--

Topfen

Crêpe, gefüllter Knödel, Blutorangen und Pralineneis

€ 17,--

Zitrusfrüchte

Orangenbiskuit, Limone, Zitrone, rosa Grapefruit,
Fingerlimes und Krokant

€ 17,--

Käse

Maitre Fromager Bernard Antony

€ 18,--

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt.

Chef de Cuisine: Martin Fauster
Sous Chef: Stephan Pflügler
Chef Pâtissière: Gabi Taubenheim

Maître d'Hôtel: Manfred Friedel
Restaurantleiter: Jens Ast
Sommelier: Stéphane Thuriot