



HOTEL KÖNIGSHOF

MÜNCHEN

Martin Fauster Menü

- tischweise serviert -

Saibling

roh mariniert, Apfel, Pistazien und Fingerlimetten

~

Gelbschwanzmakrele

gegrillt, weiße Tellerzwiebeln und Rote Bete

~

Seeteufel

gebratenes Medaillon, Sardellen-Brotcrème und Artischocken

~

Ochsenszunge

Kopfsalat, Erbsengemüse und geschmolzene Gänseleber

~

Poltinger Lamm

Rücken, glasiertes Bries, gelbe Linsen und knusprige Ravioli

~

Käse

Maitre Fromager Bernard Antony

~

Soufflé

Sauerrahm, Zitronencreme mit Rhabarber und Weinschaumeis

~

Thai-Mango

Fleur de Sel und kandiertem Ingwer

€132,--

inklusive Aperitif, korrespondierender Weine,
Wasser und Kaffee

€210,--



HOTEL KÖNIGSHOF

MÜNCHEN

Degustationsmenü

Gambas

lauwarm, grüner Spargel und Tomatenpaprika

~

Glattbutt

Morcheln und Carripoulé

~

Ente

leicht geräucherte Brust, gefüllter Knödel und Chicorée

~

Passionsfrucht

Mousse, knuspriger Honig, Ananas und Bananeneis

€ 90,--

inklusive ein 0,15l Glas Wein pro Gang

€ 137,--



HOTEL KÖNIGSHOF

MÜNCHEN

Vorspeisen

Kalbskopf

Terrine mit Gänseleber, Bries und Morcheln

€ 26,--

Flusskrebse

Avocado, Koriander und Curryöl

€ 29,--

Auster

lauwarm, Artischockencreme, Dicke Bohnen
und geschmolzenem Lardo

€ 24,--

Gänseleber

Parfait und gebratenes, Rhabarber und Verjus

€ 30,--

Wachtel

Brust, Blutwurst, Linsen und Crostini

€ 26,--

Ochsenschwanz

Essenz, Ravioli und Grießnockerl

€ 15,--



HOTEL KÖNIGSHOF

MÜNCHEN

Hauptgerichte

St. Petersfisch
im Ganzen, Kardamom, Chicorée und Sauce Maltaise
(für 2 Personen)
€ 44,-- pro Person

Steinbutt
cremige Champignons, Räucheraal und Petersilienöl
€ 47,--

Bretonischer Hummer
Rhabarber, Reiscrème und Fenchel
€ 49,--

Pollack
Spinat, Chili und grobem Senf
€ 42,--

Milchlamm
Keule im Ganzen, Fenchel-Kartoffelgratin, Auberginen
(für 2 Personen in 2 Gängen serviert)
€ 44,-- pro Person

Rind
Filet, pochirtes Mark und Artischocken
€ 42,--

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

Bresse Taube
Brust und Keule, Hagebutten-Gänseleberpovesen und Schwarzwurzeln
€ 42,--



HOTEL KÖNIGSHOF

MÜNCHEN

Desserts

von unserer Chef Pâtissière Gabi Taubenheim

Soufflé

Sauerrahm, Zitronencreme, Rhabarber und Weinschaumeis

€ 18,--

Valrhôna Schokolade

Kaffeetarte, Profiteroles, Kumquats und Eierliköreis

€ 18,--

Thai-Mango

Crème mit Macadamianussparfait, Fleur de Sel und kandiertem Ingwer

€ 17,--

Passionsfrucht

Mousse, knuspriger Honig, Ananas und Bananeneis

€ 17,--

Blaumohn

Savarin, Rhabarber, Bourbon Vanille und weiße Schokolade

€ 17,--

Käse

Maître 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