



# HOTEL KÖNIGSHOF

MÜNCHEN

## Martin Fauster Menü

- tischweise serviert -

Gänseleber

roh mariniert, Mango-Mandelvinaigrette und Crevetten

~

Gelbschwanzmakrele

gegrillt, Avocado und Curry

~

Rotbarbe

weiße Polenta und geräucherte Bouchotmuscheln

~

Spanferkel

gebraten und geschmort, Malzbrot, grüne Bohnen und Dörripflaumen

~

Reh

Medaillon, knusprige Ravioli und Pfifferlinge

~

Käse

Maitre Fromager Bernard Antony

~

Erdnüsse und Salz

Mürbteig, Milchkaramell, Parfait und Schokolade

~

Holunderblüten

Joghurtcrème und Melonengranitée

€132,--

inklusive Aperitif, korrespondierender Weine,  
Wasser und Kaffee

€210,--



# HOTEL KÖNIGSHOF

MÜNCHEN

## Degustationsmenü

Lachsforelle

lauwarm, grüne Mandeln und Holunderblüten

~

Bretonischer Hummer

Erbsen, Passionsfrucht und Pata Negra Schinken

~

Poltinger Lamm

pochierter Rücken, Auberginensauce, Kapern und Sardellen

~

Himbeeren

Mousse, knusprige Cannelloni und Vanillemilcheis

€ 90,--

inklusive ein 0,15l Glas Wein pro Gang

€ 137,--



# HOTEL KÖNIGSHOF

MÜNCHEN

## Vorspeisen

Huchen

roh mariniert, Quinoa, Sauerampfer und Radieschen

€ 26,--

Flusskrebse

Moscato-Reiscreme, Melone, Fenchel und Minze

€ 29,--

Bresse Taube

Brust, Gänseleberparfait, Kirschen  
und Haselnussbuttermilch

€ 29,--

Kalbskopf

lauwarme Terrine, gebackenes Bries, Tatar  
und Artischocken

€ 27,--

Ochsenschwanz

Essenz, Ravioli und Grießnockerl

€ 15,--



# HOTEL KÖNIGSHOF

MÜNCHEN

## Hauptgerichte

Seeteufel  
im Ganzen, Artischocken, Carripoulé  
(für 2 Personen)  
€ 42,-- pro Person

Steinbutt  
Steinpilze, Ochsenmark, Borlotti Bohnen und Liebstöckel  
€ 47,--

Langostino  
Mispeln, Zimtblüten und Verjus  
€ 44,--

Milchkalb  
glasiertes Kotelett, Ofentomaten und Rucola  
€ 42,--

Rind  
Filet, Ochsenchwanzterrine und Kartoffelnocken  
€ 42,--

Hirsch  
Kotelett, Gänselebepovesen, Sellerie und Blaumohn  
€ 42,--

Perlhuhn  
im Ganzen, Kopfsalat, Pfifferlinge und Fregola Sarda  
(für 2 Personen in 2 Gängen)  
€ 43,-- pro Person



# HOTEL KÖNIGSHOF

MÜNCHEN

## Desserts

von unserer Chef Pâtissière Gabi Taubenheim

Sauerrahm

Soufflé, Erdbeeren und Zitronencreme

€ 18,--

Erdnüsse und Salz

Mürbteig, Milchkaramell, Parfait und Schokolade

€ 18,--

Himbeeren

Mousse, knusprige Cannelloni und Vanillemilcheis

€ 17,--

Cassisbeeren

knusprige Manjari, Biskuit und Carripoulé

€ 17,--

Kirschen

Blätterteig, Zimtblütenstreusel und Sorbet

€ 17,--

Käse

Maitre Fromager Bernard Antony

€ 18,--

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt.

Chef de Cuisine: Martin Fauster

Sous Chef: Julian Bergerhoff

Chef Pâtissière: Gabi Taubenheim

Maître d'Hôtel: Manfred Friedel

Restaurantleiter: Karl-Heinz Haverland

Sommelier: Stéphane Thuriot