



HOTEL KÖNIGSHOF

MÜNCHEN

Martin Fauster Menü

- tischweise serviert -

Langostino

Reiscreme, Kokosnuss und Muskatnuss

~

Saibling

Kaviar, Graupen und Meerrettich

~

St. Petersfisch

Brotkruste, Spinat und Seeigelcreme

~

Zunge

geschmolzene Gänseleber und Linsen

~

Reh

Medaillon und knusprige Ravioli mit Schwarzwurzeln

~

Käse

Maitre Fromager Bernard Antony

~

Kaffee-Orange Noir

knuspriger Pudding, Banane, Eierliköreis

~

Weißer Punsch

Bratapfelsorbet, Mispel, Lebkuchen

€ 132,--

inklusive Aperitif, Wasser,
korrespondierender Weine und Kaffee

€ 210,--



HOTEL KÖNIGSHOF

MÜNCHEN

Degustationsmenü

Jakobsmuscheln
gegrillt mit Topinambur und Arganöl

~

Zander
weiße und schwarze Walnuss mit Rote Bete

~

Wildhase
Rücken mit Gänseleberknödel, Erdmandeln und Rosenkohl

~

Kakao und Salz
Schokoladenerde, Rumtopfrüchte und Himbeersorbet

€ 90,--

inklusive ein 0,15l Glas Wein pro Gang

€ 137,--



HOTEL KÖNIGSHOF

MÜNCHEN

Vorspeisen

Gelbschwanzmakrele
Couscous, Taggiasche Oliven und Curry
€ 26,--

Gänseleber
Pressé mit Bratapfel und gebackener Pflaume
€ 29,--

Auster
lauwarm, Pumpernickelcrème und Artischockenfond
€ 24,--

Königskrabbe
ausgelöst mit Avocado, Mango und Chilivinaigrette
€ 35,--

Kalbskopf
lauwarm mit Räucheraal, Bohnen und Frisee
€ 26,--

Ochsenschwanz
Essenz, Ravioli, Grießnockerl
€ 15,--



HOTEL KÖNIGSHOF

MÜNCHEN

Hauptgerichte

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

Steinbutt
weiße Zwiebel, Kapern und Rosinen
€ 47,--

Bretonischer Hummer
Chicorée und konfierten Orangen
€ 49,--

Milchkalb
glasiertes Kotelett mit gefüllter Artischocke und Grosnje
€ 42,--

BresseTaube
Brust und Keule mit Holunder-Gänseleberpovesen
€ 42,--

Wildente
gebratene Brust mit Blaukraut und Kletzenschupfnudeln
€ 42,--

Poltinger Lamm
Rücken mit Pommes Anna und weißen Bohnen
(für 2 Personen)
€ 42,-- pro Person



HOTEL KÖNIGSHOF

MÜNCHEN

Desserts

von unserer Chef Pâtissière Gabi Taubenheim

Blaumohn

Soufflé, Gewürzkirschen, Sauerrahmeis

€ 18,--

Kakao und Salz

Schokoladenerde, Rumtopfrüchte, Himbeersorbet

€ 18,--

Topfen

Mousse, Knödel, Eis und exotische Früchte

€ 17,--

Christstollen

gratiniertes Parfait, Steusel, Mandarinen, Orangen, Kumquarts

€ 17,--

Kaffee-Orange Noir

knuspriger Pudding, Banane, Eierlikör

€ 18,--

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