



# HOTEL KÖNIGSHOF

MÜNCHEN

## Gourmet Menüs für Dezember 2013 von unserem Küchenchef Martin Fauster im Hotel Königshof in München

### Menü 1

Königskrabbe mit Avocado, Kaki und knusprigem Wildreis

\*\*\*

Lauwarmer Saibling mit Eierravioli, Kaviar, Meerrettich und Weiße Bete

\*\*\*

Rinderfilet auf geschmortem Ochsenschwanz mit Kartoffelnocken und Gemüse

\*\*\*

Knuspriges Nougatparfait mit Quitten und Ingwer-Gewürzpfelbusch

Euro 104,-

### Menü 2

Gegrillte und marinierte Jakobsmuscheln mit Pastinake und Kaffee

\*\*\*

Wolfsbarschfilet mit Topinambur, Radicchio und Périgord Trüffel

\*\*\*

Hirschkalb mit Hagebuttenpövesen und Schwarzwurzeln

\*\*\*

Warme Eierschecke mit kandierten Früchten, Mandarine und Vanillemilcheis

Euro 106,-

### Menü 3

Roh marinierter Huchen mit Kürbis, Kernen und Kernöl

\*\*\*

St. Petersfisch in der Brotkruste mit Spinat, Trompetenpilzen und Seeigelcreme

\*\*\*

Bresse Taube mit Flammkuchen, Blutwurst und Rote Bete

\*\*\*

Zitronengras - Crème Brûlée mit Thai Mango und Sauerrahmeis

Euro 103,-



# HOTEL KÖNIGSHOF

M Ü N C H E N

## Menü 4

Pressé von der Gänseleber mit Bratapfel und Pflaume

\*\*\*

Steinbutt mit Linsen, Sauerkrautravioli und Räucheraal

\*\*\*

Filet und Backe vom Milchkalb mit Fregola Sarda und Artischocken

\*\*\*

Mohr im Hemd mit Schokoladenlikörsauce und Rum-Rosineneis

Euro 106,-

## Menü 5

Verschiedenes vom Bretonischen Hummer mit Artischocken

\*\*\*

Seezungenfilet mit Kichererbsen und Kreuzkümmel

\*\*\*

Poltinger Lamm mit weißen Bohnen und gelben Linsen

\*\*\*

Mousse und Tarte von der Felchlin Schokolade mit Lebkuchen und Rumfrüchten

Euro 107,-

## Menü 6

Pochiertes Kalbsfilet mit Chicorée, gebackenem Bries und Roquefort

\*\*\*

Langostino und Gamba in der Crevetten Bouillon mit Fenchel

\*\*\*

Medaillon vom Reh mit knusprigen Ravioli und Grosnje

\*\*\*

Bratapfelblätterteig mit Mandelmarzipan, Maroni und Kirschwasser-Panna cotta

Euro 107,-

-geringfügige Änderungen behalten wir uns vor-