



HOTEL KÖNIGSHOF

MÜNCHEN

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

Menü 1

Lauwarmer Saibling mit Eierravioli, weißer Bete und Meerrettich

Langostino und Gambas in der Crevettenbouillon und Fencheltarte

Filet und Backe vom Milchkalb mit Fregola Sarda und Artischocken

Knusprige Felchlin-Schokolade mit Lebkuchen und Zitrusfrüchten

Euro 102,-

Menü 2

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Avocado, Apfel und weiße Walnuss

Wolfsbarsch mit Ofentomaten, Bouillabaisse und Rouille

Medaillon vom Reh mit Hagebuttenpovese, Rosenkohl und Schwarzwurzeln

Bratapfeltarte mit Kirschwasser, Panna Cotta, Honig und Maronen

Euro 104,-

Menü 3

Roh marinierter Huchen mit Muskatkürbis, Kernen und Kernöl

Steinbutt mit Linsen, Sauerkraut und Räucheraal

Bresse Taube mit Flammkuchen und Rote Bete

Knödel und Flammerie vom Gries mit Mirabellen und Macadamianusseis

Euro 103,-



HOTEL KÖNIGSHOF

M Ü N C H E N

Menü 4

Gefülltes Wachtelkotelett mit Trompetenpilzen und Trevisano

Bretonischer Hummer mit Blumenkohl, Quinoa, Muskatblüte und Pistazie

Poltinger Lamm mit Aubergine, gelber Linsen und weißen Bohnen

Himbeermousse mit Rumtopf, Mandeln und kandierten Früchten

Euro 104,-

Menü 5

Pressé von der Gänseleber mit Bratapfel und Pflaume

Seezunge mit Venusmuschel und Artischocken-Schnittlauchfond

Hirschkalbsrücken mit knusprigen Ravioli und Blaukraut

Gefüllte Nougatcrêpes mit Schokolade, Walnüssen und Rosineneis

Euro 106,-

Menü 6

Ausgelöste Königskrabbe mit Scheinquitte und Erdmandeln

St. Petersfisch in der Brotkruste mit Spinat und Seeigel

Rinderfilet auf geschmortem Ochsenschwanz mit Kartoffelnocken und Gemüse

Passionsfrucht-Joghurtmousse mit Zitronengraseis und Ananas

Euro 104,-

-geringfügige Änderungen behalten wir uns vor-