



HOTEL KÖNIGSHOF

M Ü N C H E N

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

Menü 1

Gegrillte Jakobsmuscheln mit weißer Walnuss, Avocado und Steinpilzen

Lauwarmer Saibling mit Senfgurken, Pumpernickel und Radieschen

Bresse Taube mit Trompetenpilzen und Mole

Warmer Haselnussauflauf mit Mirabellen und Eierlikör

Euro 103,-

Menü 2

Bretonische Gambas mit Blumenkohl, Quitte und Muskatblüte

St. Petersfisch in der Brotkruste mit Spinat und Seeigelcrème

Filet und Backe vom Milchkalb mit Fregola Sarda und Artischocken

Knusprige Manjari-Schokolade mit Cassisbeeren und Krokanteis

Euro 102,-

Menü 3

Pressé von der Gänseleber mit Feigen und Kaffee

Steinbutt mit Linsen, Sauerkraut und Räucheraal

Poltinger Lamm mit knusprigen Ravioli, Curry und Auberginen

Mohn-Champagnerwürfel mit Fragolino Traubensorbet

Euro 105,-



HOTEL KÖNIGSHOF

M Ü N C H E N

Menü 4

Gelbschwanzmakrele mit Gurke, Koriander und Kokos

Seezungenfilet mit Topinambur und Arganöl

Rinderfilet auf geschmortem Ochsenschwanz und Kartoffelnocken

Warme Zwetschgentarte mit Zimtblütenstreusel, Holunderbeereneis und Cashewkernen

Euro 103,-

Menü 5

Lauwarmer Huchen mit Blumenkohl und Erdnüsse

Seeteufel mit Bouillabaisse und Rouille

Hirschrücken mit Holunder-Birnencrêpe und Rosenkohl

Passionsfrucht-Joghurtmousse mit Mangorahmeis

Euro 102,-

Menü 6

Bretonischer Hummer mit Artischocken

Rotbarbe mit Mais, Bouchot Muscheln und Schnittlauchfond

Medaillon vom Reh mit Hagebuttenpovesen und Pilzen

Praline von der Felchlin Schokolade mit Pistatienmarzipan und Kumquats

Euro 103,-

-geringfügige Änderungen behalten wir uns vor-