



HOTEL MÜNCHEN PALACE

Menüvorschläge

Frühlingsmenüs

Menü 1

Red-Curry-Kokossuppe mit Garnelen-Zitronengras-Spieß

*

Glasierter Jungschweinerücken mit Lauchzwiebelconfit, Kartoffelplätzchen
und Portweinjus

*

Ananas-Carpaccio mit Frischkäsemousse

pro Person € 36,00

Menü 2

Gebatene Wachtelbrust mit Apfel-Holunderchutney und gerösteten Pinienkernen

*

Pochiertes Kalbsfilet mit Madeira-Möhrrchen und Spinatspätzle

*

Hausgemachter Grießpudding mit Rhabarberkompott

pro Person € 44,00

Sommermenüs

Menü 1

Fenchelessenz mit gebratenem Rotbarbenfilet

*

Geschmortes Zicklein mit mediterranem Gemüse, Polenta
und Rosmarinjus

*

Creme von grünem Tee mit Zitronen-Waldbeerensalat

pro Person € 39,00



Menü 2

Vitello Tonnato von der Kalbsnuss mit Kapern,
Thunfischsauce und Blattsalat

*

Tilapiafilet vom Grill mit Graupen-Lauchrisotto
und Balsamico-Zitronensauce

*

Limonen-Halbgefrorenes mit gratinierten Waldbeeren

pro Person € 43,00

Herbstmenüs

Menü 1

Mediterraner Linsensalat mit Kürbischutney
und gebratenen Kaninchenrücken

*

Gegrillte Schweinemedallions mit Pfifferlingen, Kartoffelgratin
und Pommery-Senfsauce

*

Topfenmousse mit Zwetschgenkompott und Minze

pro Person € 41,00

Menü 2

Kräuteressenz mit gebratenen Kalbsbriesperlen

*

Sautierte Perlhuhnbrust mit Speckbohnen
und Maisgrießplätzchen

*

Cappuccino- Halbgefrorenes mit Amaretto- Milchschaum

pro Person € 49,00



Wintermenüs

Menü 1

**Karotten- Ingwercremesuppe mit gebackenen Auberginenchips
und frischem Basilikum**

*

**Geschmorte Rehkeule mit Preiselbeeren, Romanesco
und Kartoffelspätzle**

*

**Lauwarme Ofenschlupferl mit steirischem Kernöl
und Vanilleparfait**

pro Person € 42,00

Menü 2

Feldsalat mit Kirschtomaten, Balsamicodressing und Kräutercroûtons

*

**Rückensteak vom iberischen Eichelschwein mit Butterkarotten,
Petersilien-Kartoffelpüree und Bratenjus**

*

Grießflammerie mit Vanilleaprikosen

pro Person € 53,00