

**LA GRENOUILLE**  
IM HOTEL MÜNCHEN PALACE

# Bar Food

|   |      |
|---|------|
| <b>Brotauswahl mit dreierlei Aufstrichen pro Person</b><br><i>Bread selection with three kinds of spread per person</i>   | 4    |
| <b>Croque Monsieur</b><br>Überbackener Schinken-Käse-Toast mit kleinem Salat<br><i>Gratinated ham and cheese toast with small salad</i>   | 15.5 |
| <b>Escargots</b><br>Weinbergschnecken in Kräuterbutter<br><i>Vineyard snails in herb butter</i>   | 14   |
| <b>Sardines Millésimées 2020</b><br>mit Schalotten-Vinaigrette und geröstetem Sauerteigbrot<br><i>with shallot vinaigrette and roasted sourdough bread</i>  | 15.5 |
| <b>Vietnamesische Frühlingsrollen/ Vietnamese Spring Rolls</b><br>Auf knackigem Romanasalat mit Koriander und Minze,<br>dazu Sweet Asia Dip<br><i>on crisp romaine lettuce with coriander and mint, with Sweet-Asia-Dip</i> | 18   |
| <b>Beef Tatar</b><br>Klassisch angemacht und serviert mit Trüffelmayonnaise<br>und gepickeltem Gemüse<br><i>classically dressed and served with truffle mayonnaise and mixed pickles</i>                                    | 26   |
| <b>Assortiment de fromages</b><br>Chaource, Gruyere, Brie de Meaux mit Feigensenf<br><i>Cheese selection with fig mustard</i>   | 21   |

# Les classiques de l'Hôtel

|   |      |
|---|------|
| <b>Rinderkraftbrühe/ <i>Beef Broth</i></b>  | 11   |
| mit Grießnockerl oder Leberknödel und frischem Schnittlauch<br><i>with semolina dumplings or liver dumplings &amp; fresh chives</i>   |      |
| <b>Caesar Salad</b>   | 20   |
| Knackiger Romanasalat mit gehobeltem Parmesan,<br>Speckkrusteln, Sardellen und Crôutons<br><i>Crisp romaine lettuce with shaved parmesan, bacon crumb, anchovies and croutons</i> |      |
| - Gegrillte Hähnchenbrust   | 12   |
| <i>grilled chicken breast</i>   |      |
| - 5 gegrillte Black Tiger Garnelen  | 16   |
| <i>5 grilled Black Tiger prawns</i>   |      |
| <b>Münchener Fleischpflanzerl/ <i>Munich Meatballs</i></b>  | 22   |
| Nach original Kuffler-Rezept, dazu Kartoffel-Gurkensalat<br>und Kalbsjus<br><i>According to original Kuffler recipe, served with potato and cucumber salad<br/>and veal jus</i>   |      |
| <b>Clubsandwich</b>   | 27.5 |
| Hähnchenbrust, Gouda, Bacon, Ei und Pommes Frites<br><i>Chicken breast, Gouda, bacon, egg and French fries</i>  |      |
| <b>Bacon Cheese Burger</b>  | 29.5 |
| Saftiges Rind mit Käse, Speck, Burgersauce,<br>Pommes Frites und Cole Slaw<br><i>Juicy beef with cheese, bacon, burger sauce, French fries and slaw</i>                           |      |
| <b>Tagliatelle aux crevettes</b>  | 35   |
| In leichter Krustentiersauce mit gegrillten Garnelen<br><i>Tagliatelle in shellfish sauce with grilled prawns</i>   |      |
| <b>Kuffler Wiener Schnitzel</b>   | 36   |
| Unser Klassiker aus dem Kalbsrücken<br>mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren<br><i>The classic veal escalope served with potato and cucumber salad and cranberries</i>      |      |

# Les entrées

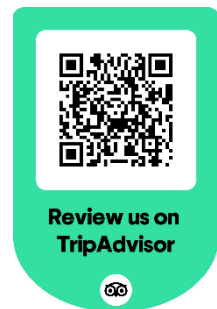
|  |      |
|--|------|
| <b>Grüner Salat mit Vinaigrette</b><br>Blattsalate der Gärtnerei Böck<br><i>Leafy salads from the famous Böck garden</i>   | 11.5 |
| <b>Chou-fleur</b><br>Gebackener Blumenkohl mit Chilimayonnaise<br><i>Baked cauliflower with chili mayo</i>   | 14   |
| <b>Ganze französische Artischocke</b><br>mit ausgelöstem Artischockenherz und hausgemachter Aioli<br><i>Whole french artichoke with homemade aioli</i>   | 18   |
| <b>Quiche Lorraine</b><br>Klassisch mit Speck und Käse<br><i>Classic with bacon and cheese</i>   | 16   |
| <b>Quiche Maison</b><br>Vegetarisch mit gereiftem Ziegenkäse und Zucchini<br><i>Vegetarian quiche</i>  | 16   |
| <b>Soupe à l'oignon gratinée</b><br>Pariser Zwiebelsuppe mit geröstetem Baguette und Gruyère<br><i>Traditional french onion soup with toasted baguette and gruyere cheese</i>  | 15.5 |
| <b>Soupe de Poisson</b><br>Passierte Edelfischsuppe, cremig zubereitet<br>mit geröstetem Baguette, Gruyère und Sauce Rouille<br><i>Fish soup - with toasted baguette, Gruyère and sauce rouille</i>  | 21.5 |
| <b>Crevettes à la provençale</b><br>Gebratene Black Tiger Garnelen mit Oliven, Kapern,<br>Sardellen und Knoblauch in leichter Weißwein-Tomatensauce<br><i>Black Tiger prawns grilled with olives, capers, anchovies in a white wine-tomato sauce</i> | 23.5 |

# Les plats

|   |      |
|---|------|
| <b>Langue de veau</b>   | 21   |
| Gebackene Kalbszunge mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensauce<br><i>Baked veal tongue with potato-cucumber salad and Sauce Remoulade</i>                                       |      |
| <b>Roastbeef</b>  | 25.5 |
| Kalt aufgeschnitten mit Bratkartoffeln, Remouladensauce und Salatbouquet<br><i>Cold cut with fried potatoes, remoulade sauce and salad bouquet</i>                                  |      |
| <b>Moules frites</b>  | 26   |
| Miesmuscheln in feinem Weißweinsud, dazu Pommes Frites<br><i>Mussels in a white wine broth, served with French fries</i>  |      |
| <b>Linguine in cremiger Trüffelsauce</b>  | 26   |
| mit schwarzem Trüffel<br><i>Linguine in truffle sauce with fresh black truffle</i>  |      |
| <b>Filet de daurade</b>   | 35   |
| Gegrillte Doradenfilets mit Kartoffel-Limettenpüree und geschmorter Paprika und Zucchini<br><i>Grilled sea bream fillets with potato-lime puree, braised paprika and courgettes</i> |      |
| <b>Saumon grillé au ras el hanout</b>   | 35   |
| Lachsfilet vom Grill<br>mit Couscous und gegrilltem Gemüse<br><i>Grilled salmon with ras el hanout, couscous and vegetables</i>   |      |
| <b>Steak au poivre</b>  | 42   |
| Rinderfilet mit Pfeffersauce und Pommes Frites<br><i>Beef fillet with peppercorn sauce and French fries</i>   |      |

# Les Desserts

|   |      |
|---|------|
| <b>Affogato</b><br>Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso<br><i>A scoop of vanilla ice cream topped with espresso</i>   | 7.5  |
| <b>Mousse au Chocolat/ <i>Chocolate Mousse</i></b>  | 13   |
| <b>Crêpes Suzette</b><br>Flammierte Crepes mit Bartu Vanille-Eis und Orangenfilets<br><i>Thin crepes with Bartu vanilla ice cream and orange fillets</i>      | 16   |
| <b>Crème Brûlée</b><br>mit Salzkaramelleis und frischen Beeren<br><i>with salted caramel ice cream and fresh berries</i>                                      | 15   |
| <b>Kugel Bartu Bio-Eiscreme/<br/><i>Scoop Bartu Organic Ice Cream</i></b><br>Vanille   Salzkaramell   Pistazie<br><i>Vanilla   Salted Caramel   Pistachio</i> | 3.9  |
| <b>Kugel Bartu Bio-Sorbet/<br/><i>Scoop Bartu Organic Sorbet</i></b><br>Himbeere   Zitrone   Schokolade<br><i>Raspberry   Lemon   Chocolate</i>               | 3.9  |
| <b>Colonel</b><br>+ Vodka   | 9.5  |
| <b>Admiral</b><br>+ Champagner  | 11.5 |



Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Für unsere detaillierte

Speisekarte mit allen Zusatzstoffen und Allergenen wenden

Sie sich bitte an das Service Personal.

*All Prices are in Euro and inclusive VAT. For further information please contact our service staff.*