

LA GRENOUILLE

IM HOTEL MÜNCHEN PALACE



Der Guide Michelin findet: Wir haben einen „Schlüssel“ verdient!

Wir freuen uns über die schöne Auszeichnung.

The Michelin Guide thinks so: We have earned a “key”!

We are delighted with this wonderful award.

Pour arriver & partager

Brotauswahl	6
Gesalzene Butter Sauce Pistou Zitronen-Kräuterfrischkäse <i>Salted butter Pistou sauce Lemon-herb cream cheese</i>	
Huîtres	6.5
Pléiade Poget N°3 - Spéciales des Claire La Spéciale Utah Beach - Normandie, Frankreich Austern Schalotten-Vinaigrette Zitrone <i>Oysters Shallot vinaigrette Lemon</i>	
Sardines Millésimées	18
Jahrgangs-Sardinen Schalotten-Vinaigrette Kleiner Beilagensalat Geröstetes Sauerteigbrot <i>Vintage sardines Shallot vinaigrette Small side salad Toasted sourdough bread</i>	
Escargots	12
Weinbergschnecken gratiniert Café de Paris Butter <i>Vineyard snails gratinated Café de Paris butter</i>	
Crevettes aux herbes	22
Im Ofen gebackene Garnelen Pernod Estragon Chili <i>Oven-baked prawns Pernod Tarragon Chilli</i>	

Les entrées & Soupes

Salade mixte	14
Blattsalate der Gärtnerei Böck Pommerysenf-Vinaigrette Kirschtomaten Radieschen Geröstete Kerne <i>Leaf salads from the munich market garden Böck Pommery mustard vinaigrette Cherry tomatoes Radishes Roasted seeds</i>	
+ Gratiniertes Ziegenkäse Thymianhonig	10
<i>Goat's cheese au gratin Thyme honey</i>	
+ Gegrillte Maishähnchenbrust Sauce Pistou	14
<i>Grilled corn-fed chicken breast Sauce Pistou</i>	
+ 5 Gegrillte Garnelen Piment d'espelette	22
<i>5 grilled prawns Piment d'espelette</i>	
Artichaut entier	16
Ganze Artischocke Fleur de Sel Aioli Piment d'espelette <i>Whole artichoke Fleur de Sel Aioli Piment d'espelette</i>	
Tartare de bœuf	22
Handgeschnittenes Rindertatar Eingelegtes Frühlingsgemüse Senfcreme Geröstetes Sauerteigbrot <i>Hand-cut beef tartare Pickled spring vegetables Mustard cream Toasted sourdough bread</i>	
Cocktail d'écrevisses	22
Marinierte Flusskrebse Estragon Piment d'espelette Saiblingskaviar <i>Marinated crayfish tarragon piment d'espelette Char caviar</i>	
Quiche de saison	18
Saisonale Quiche Zitronen-Kräuter Frischkäse Kleiner Beilagensalat <i>Seasonal Quiche Lemon - herb cream cheese Small side salad</i>	
Soupe à l'oignon gratinée	13
Pariser Zwiebelsuppe Geröstetes Sauerteigbrot Gruyère <i>Parisian onion soup Toasted sourdough bread Gruyère</i>	
Bisque de homard	23
Hummercremesuppe Piment d'espelette Creme Double <i>Lobster cream soup Piment d'espelette double cream</i>	

Les plats

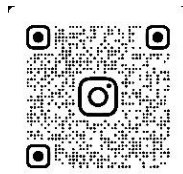
- Chou-fleur grillé** 28
Gerösteter Blumenkohl | Rauchmandel | Grapefruit | Chicoree
Roasted cauliflower | Smoked almond | Grapefruit | Chicory
- Tagliatelle aux crevettes** 36
Tagliatelle | Krustentierschaum | Estragon | Gegrillte Garnelen
Tagliatelle | Prawn foam | Tarragon | Grilled prawns
- Filet de Loup** 42
Gegrillter Wolfsbarsch | Spinat | Rauchmandel | Safran Beurre blanc
Grilled sea bass | spinach | smoked almonds | Saffron beurre blanc
- Thon Niçoise** 44
Thunfisch rosa gebraten | Gegrillter Römersalat
Gebeiztes Eigelb | Kapern–Zitronen–Vinaigrette
Pink seared tuna | Grilled romaine lettuce | Pickled egg yolk | capers lemon vinaigrette
- Coq au vin** 38
Gebratene Brust & Ragout vom Maishähnchen
Perlzwiebeln | Gebackene Grenaillekartoffeln | Wilder Brokkoli
*Roasted breast & ragout of corn-fed chicken | Pearl onions
Baked Grenaille potatoes | Wild Brokkoli*
- Paillard de Veau** 42
Gegrillter Kalbsrücken | Kartoffel–Nussbutterpüree
Bohnencassoulet | Zitronen–Kapernjus
*Grilled saddle of veal | Potato and nut butter puree |
Bean cassoulet | Lemon caper jus*
- Steak Frites** 52
Gegrilltes Rinderfilet | Café de Paris Hollandaise | Pommes Frites
Grilled fillet of beef | Café de Paris Hollandaise | French fries

Les classiques de l'Hôtel

Caesar Salad	20
Romanosalat Gehobelter Parmesan Speck Crôutons <i>Romaine lettuce Sliced Parmesan cheese Bacon Croutons</i>	
+ Gegrillte Maishähnchenbrust Sauce Pistou	14
<i>Grilled corn-fed chicken breast Sauce Pistou</i>	
+ 5 Gegrillte Garnelen Piment d'espelette	22
<i>5 grilled prawns Piment d'espelette</i>	
Münchner Fleischpflanzerl	23
Nach original Kuffler-Rezept Kartoffel-Gurkensalat Kalbsjus <i>According to the original Kuffler recipe Potato and cucumber salad / Veal jus</i>	
Kuffler Wiener Schnitzel	37
Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren <i>Wiener Schnitzel from the saddle of veal Potato and cucumber salad Cranberries</i>	
Clubsandwich	28
Gegrillte Maishähnchenbrust Bacon Ei Pommes Frites <i>Grilled corn-fed chicken breast Bacon Egg French fries</i>	
Bacon Cheese Burger	28
Saftiges Rind Cheddar Speck BBQ-Sauce Pommes Frites <i>Beef Cheddar Bacon BBQ sauce French fries</i>	
Croque Monsieur	22
Schinken Gruyère Kleiner Beilagensalat <i>Ham Gruyere Small side salad</i>	
+ Croque Madame mit Spiegelei	4
<i>Croque Madame with fried egg</i>	

Les Desserts

Crêpes Suzette Flammierte Crêpes Grand Marnier Vanilleeis <i>Flambéed crêpes Grand Marnier Vanilla ice cream</i>	13
Mille Feuille Karamellisierter Blätterteig Weiße Schokolade Grüner Apfel Piemonteser Haselnuss <i>Caramelized puff pastry White chocolate Green apple Piedmont hazelnut</i>	13
Assortiment de fromages Mimolette Gruyère Brie de Meaux Feigensenf <i>Mimolette Gruyère Brie de Meaux Fig mustard</i>	21
Affogato Eine Kugel Vanilleeis Espresso <i>One scoop of vanilla ice cream Espresso</i>	6.5
Kugel Del Fiore Bio-Eiscreme Vanille Dulce de Leche Piemonteser Haselnuss <i>Vanilla Dulce de Leche Piedmont hazelnut</i>	3
Kugel Del Fiore Bio-Sorbet Erdbeer Minze Zitrone Schokolade <i>Strawberry mint Lemon Chocolate</i>	3
Colonel + Vodka	10
Admiral + Champagner	12



HOTEL MÜNCHEN PALACE

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

