

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
Weinbergsschnecken 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>	
Canapés pour deux	28
Tartare de bœuf Eingelegtes Frühlingsgemüse Senfcreme Rillettes de poisson fumé Crème Fraîche Grüner Apfel Brie de Meaux gratiniert Walnuß-Feigensenf <i>Beef Tartare Pickled Spring vegetables Mustard cream Rillettes de poisson fumé crème fraîche green apple Brie de Meaux au gratin Walnut and fig mustard</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</i>	
<i>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</i>	
<i>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 Lorraine	18
Speck Gruyère Kleiner Beilagensalat	
<i>Bacon Gruyère Small side salad</i>	
Quiche Maison	18
Gereifter Ziegenkäse Gegrillte Paprika Kleiner Beilagensalat	
<i>Matured goat's cheese Grilled peppers Small side salad</i>	
Soupe à l'oignon gratinée	14
Pariser Zwiebelsuppe Geröstetes Sauerteigbrot Gruyère	
<i>Parisian onion soup Toasted sourdough bread Gruyère</i>	
Bisque de homard	24
Hummercremesuppe Piment d'espelette Creme Double	
<i>Lobster cream soup Piment d'espelette double cream</i>	

Les plats

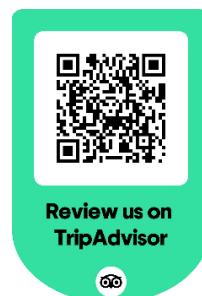
Chou-fleur grillé	28
Gerösteter Blumenkohl Rauchmandel Grapefruit Chicoree <i>Roasted cauliflower Smoked almond Grapefruit Chicory</i>	
Nouilles à la truffe	28
Linguine Parmesan Schwarzer Trüffel <i>Linguine Parmesan Black truffle</i>	
Tagliatelle aux crevettes	36
Tagliatelle Krustentierschaum Estragon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

Les classiques de l'Hôtel

Rinderconsommé	12
Leberknödel Schnittlauch Wurzelgemüse <i>Liver dumplings Chives Root vegetables</i>	
Caesar Salad	20
Romanasalat Gehobelter Parmesan Speck Crôtons <i>Romaine lettuce Sliced Parmesan cheese Bacon Crôtons</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	39
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 /+ <i>Croque Madame with fried egg</i>	4
+ 3g Schwarzer Trüffel /+ <i>3g black truffle</i>	12

Les Desserts

Brioche caramélisée Lauwarmer Brioche Kürbiskern Zwetschg <i>Lukewarm brioche Pumpkin seed damson plum</i>	14
Crêpes Suzette Flammierte Crêpes Grand Marnier Vanilleeis <i>Flambéed crêpes Grand Marnier Vanilla ice cream</i>	14
Mille Feuille Karamellisierter Blätterteig Weiße Schokolade Grüner Apfel Piemonteser Haselnuss <i>Caramelized puff pastry White chocolate Green apple Piedmont hazelnut</i>	14
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 Admiral + Champagner	



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.