

LA GRENOUILLE

IM HOTEL MÜNCHEN PALACE

Bar Food

Brotauswahl mit dreierlei Aufstrichen pro Person	6
<i>Bread selection with three kinds of spread per person</i>	
Huîtres	7
Pléiade Poget N°3 - Spéciales des Claire La Spéciale Utah Beach - Normandie, Frankreich mit Schalotten-Vinaigrette & Zitrone <i>Oysters with shallot vinaigrette</i>	
Croque Monsieur	24
Überbackener Schinken-Käse-Toast mit kleinem Salat <i>Gratinated ham and cheese toast with small salad</i>	
Escargots	15
Weinbergschnecken in Kräuterbutter <i>Vineyard snails in herb butter</i>	
Sardines Millésimées 2020	19
mit Schalotten-Vinaigrette und geröstetem Sauerteigbrot <i>with shallot vinaigrette and roasted sourdough bread</i>	
Vietnamesische Frühlingsrollen/ Vietnamese Spring Rolls	22
Auf knackigem Romanasalat mit Koriander und Minze, dazu Sweet Asia Dip <i>on crisp romaine lettuce with coriander and mint, with Sweet-Asia-Dip</i>	
Beef Tatar	28
Klassisch angemacht und serviert mit Trüffelmayonnaise und gepickeltem Gemüse <i>classically dressed and served with truffle mayonnaise and mixed pickles</i>	
Assortiment de fromages	23
Chaource, Gruyere, Brie de Meaux mit Feigensenf <i>Cheese selection with fig mustard</i>	

Les classiques de l'Hôtel

Rinderkraftbrühe/Beef Broth	14
mit Grießnockerl oder Leberknödel und frischem Schnittlauch <i>with semolina dumplings or liver dumplings & fresh chives</i>	
Caesar Salad	22
Knackiger Romanasalat mit gehobeltem Parmesan, Speckkrusteln, Sardellen und Crôutons <i>Crisp romaine lettuce with shaved parmesan, bacon crumb, anchovies and croutons</i>	
- Gegrillte Hähnchenbrust	15
<i>grilled chicken breast</i>	
- 5 gegrillte Black Tiger Garnelen	22
<i>5 grilled Black Tiger prawns</i>	
Münchener Fleischpflanzerl/Munich Meatballs	24
Nach original Kuffler-Rezept, dazu Kartoffel-Gurkensalat und Kalbsjus <i>According to original Kuffler recipe, served with potato and cucumber salad and veal jus</i>	
Clubsandwich	29
Hähnchenbrust, Gouda, Bacon, Ei und Pommes Frites <i>Chicken breast, Gouda, bacon, egg and French fries</i>	
Bacon Cheese Burger	31
Saftiges Rind mit Käse, Speck, Burgersauce, Pommes Frites und Cole Slaw <i>Juicy beef with cheese, bacon, burger sauce, French fries and slaw</i>	
Tagliatelle aux crevettes	38
In leichter Krustentiersauce mit gegrillten Garnelen <i>Tagliatelle in shellfish sauce with grilled prawns</i>	
Kuffler Wiener Schnitzel	39
Unser Klassiker aus dem Kalbsrücken mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren <i>The classic veal escalope served with potato and cucumber salad and cranberries</i>	

Les entrées

Grüner Salat mit Vinaigrette	14
Blattsalate der Gärtnerei Böck <i>Leafy salads from the famous Böck garden</i>	
Chou-fleur	17
Gebackener Blumenkohl mit Chilimayonnaise <i>Baked cauliflower with chili mayo</i>	
Ganze französische Artischocke	18
mit ausgelöstem Artischockenherz und hausgemachter Aioli <i>Whole french artichoke with homemade aioli</i>	
Quiche Lorraine	18
Klassisch mit Speck und Käse <i>Classic with bacon and cheese</i>	
Quiche Maison	18
Vegetarisch mit gereiftem Ziegenkäse und Zucchini <i>Vegetarian quiche</i>	
Soupe à l'oignon gratinée	17
Pariser Zwiebelsuppe mit geröstetem Baguette und Gruyère <i>Traditional french onion soup with toasted baguette and gruyere cheese</i>	
Bisque de homard	24
Hummercremesuppe Piment d'espelette Creme Double <i>Lobster cream soup Piment d'espelette double cream</i>	
Crevettes à la provençale	26
Gebratene Black Tiger Garnelen mit Oliven, Kapern, Sardellen und Knoblauch in leichter Weißwein-Tomatensauce <i>Black Tiger prawns grilled with olives, capers, anchovies in a white wine-tomato sauce</i>	

Les plats

Langue de veau	26
Gebackene Kalbszunge mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensauce <i>Baked veal tongue with potato-cucumber salad and Sauce Remoulade</i>	
Roastbeef	28
Kalt aufgeschnitten mit Bratkartoffeln, Remouladensauce und Salatbouquet <i>Cold cut with fried potatoes, remoulade sauce and salad bouquet</i>	
Moules frites	28
Miesmuscheln in feinem Weißweinsud, dazu Pommes Frites <i>Mussels in a white wine broth, served with French fries</i>	
Linguine in cremiger Trüffelsauce	28
mit schwarzem Trüffel <i>Linguine in truffle sauce with fresh black truffle</i>	
Filet de daurade	37
Gegrillte Doradenfilets mit Kartoffel-Limettenpüree und geschmorter Paprika und Zucchini <i>Grilled sea bream fillets with potato-lime puree, braised paprika and courgettes</i>	
Saumon grillé au ras el hanout	37
Lachsfilet vom Grill mit Couscous und gegrilltem Gemüse <i>Grilled salmon with ras el hanout, couscous and vegetables</i>	
Steak au poivre	48
Rinderfilet mit Pfeffersauce und Pommes Frites <i>Beef fillet with peppercorn sauce and French fries</i>	

Les Desserts

Affogato Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso <i>A scoop of vanilla ice cream topped with espresso</i>	8
Mousse au Chocolat/Chocolate Mousse	14
Crêpes Suzette Flammierte Crepes mit Bartu Vanille-Eis und Orangenfilets <i>Thin crepes with Bartu vanilla ice cream and orange fillets</i>	16
Crème Brûlée mit Salzkaramelleis und frischen Beeren <i>with salted caramel ice cream and fresh berries</i>	16
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-Ingwer Schokolade <i>Strawberry mint Lemon - Ginger Chocolate</i>	3
Colonel + Vodka	10
Admiral + Champagner	12



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.

