

LA GRENOUILLE
IM HOTEL MÜNCHEN PALACE

Bar Food

Huîtres Austern mit Schalotten-Vinaigrette <i>Oysters with shallot vinaigrette</i>	6.5
Croque Monsieur Überbackener Schinken-Käse-Toast mit kleinem Salat <i>Gratinated ham and cheese toast with small salad</i>	14
Escargots Weinbergschnecken in Kräuterbutter <i>Vineyard snails in herb butter</i>	12.5
Sardines Millésimées 2019 mit Schalotten-Vinaigrette <i>with shallot vinaigrette</i>	14
Vietnamesische Frühlingsrollen/ Vietnamese Spring Rolls 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>	16.5
Ganze Artischocke/ Entire French artichoke Französische Artischocke mit Senf-Vinaigrette <i>served with a mustard vinaigrette</i>	16
Beef Tatar Fein geschnitten und klassisch angemacht <i>classically dressed</i>	23

Les classiques de l' Hôtel

Rinderkraftbrühe/ Beef Broth	10
mit Grießnockerl oder Leberknödel und frischem Schnittlauch <i>with semolina dumplings or liver dumplings & fresh chives</i>	
Caesar Salad	18
Knackiger Romanasalat mit gehobeltem Parmesan, Speckkrusteln, Sardellen und Crôutons <i>Crisp romaine lettuce with shaved parmesan, bacon crumb, anchovies and croutons</i>	
Münchener Fleischpflanzerl/ Munich Meatballs	19
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	24.5
Hähnchenbrust, Gouda, Bacon, Ei und Pommes Frites <i>Chicken breast, Gouda, bacon, egg and French fries</i>	
Bacon Cheese Burger	26.5
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	32
In Weißweinsauce mit gegrillten Garnelen <i>Tagliatelle in white wine sauce with grilled prawns</i>	
Kuffler Wiener Schnitzel	34
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/ Green Salad au Vinaigrette	10.5
Blattsalate der Gärtnerei Böck <i>Leafy salads from the famous Böck garden</i>	
Salade Niçoise	16
Blattsalate mit Thunfisch, Kartoffelconcassée, grünen Bohnen, Ei und Oliven <i>Leafy salads with tuna, potato concassée, green beans, egg and olives</i>	
Chou-fleur	12
Gebackener Blumenkohl mit Chilimayonnaise <i>Baked cauliflower with chili mayo</i>	
Quiche Lorraine / Quiche Maison	14
Klassisch mit Speck oder mit Ziegenkäse <i>Classic with bacon or goat cheese</i>	
Cuisses de grenouilles	14
Froschschenkel mit frischer Petersilie, Zitrone und Knoblauch <i>Frog legs with fresh parsley, lemon and garlic</i>	
Soupe à l'oignon gratinée	14
Pariser Zwiebelsuppe mit geröstetem Baguette und Gruyère <i>Traditional french onion soup with toasted baguette and gruyere cheese</i>	
Soupe de Poisson	19
Passierte Edelfischsuppe, cremig zubereitet mit geröstetem Baguette, Gruyère und Sauce Rouille <i>Fish soup-with toasted baguette, Gruyère and sauce rouille</i>	
Crevettes à la provençale	21
Black Tiger Garnelen in Olivenöl gegrillt mit Knoblauch, Tomatencoulis und Kirschtomaten <i>Black Tiger prawns grilled in butter with garlic, tomato coulis and cherry tomatoes</i>	

Les plats

Langue de veau	19
Gebackene Kalbszunge mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensauce <i>Baked veal tongue with potato-cucumber salad and Sauce Remoulade</i>	
Roastbeef	23
Kalt aufgeschnitten mit Bratkartoffeln, Remouladensauce und Salatbouquet <i>Cold cut with fried potatoes, remoulade sauce and salad bouquet</i>	
Moules frites	24
Miesmuscheln in feinem Weißweinsud, dazu Pommes Frites <i>Mussels in a white wine broth, served with French fries</i>	
Filet de daurade	32
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	32
Lachsfilet vom Grill mit Couscous und gegrilltem Gemüse <i>Grilled salmon with ras el hanout, couscous and vegetables</i>	
Steak au poivre	34
Tranchiertes 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>	7.5
Crêpes Suzette Flambierte Crepes mit Bartu Vanille-Eis und Orangenfilets <i>Thin crepes with Bartu vanilla ice cream and orange fillets</i>	14
Babà au Rhum mit Schokoladensauce <i>with chocolate sauce</i>	14
Crème Brûlée	12
Mousse au Chocolat/Chocolate Mousse	12
Kugel Bartu Bio-Eiscreme/ Scoop Bartu Organic Ice Cream Vanille Salzkaramell Pistazie <i>Vanilla Salted Caramel Pistachio</i>	3.9
Kugel Bartu Bio-Sorbet/ Scoop Bartu Organic Sorbet Himbeere Zitrone Schokolade <i>Raspberry Lemon Chocolate</i>	3.9
Colonel + Vodka	9.5
Admiral + Champagner	11.5
Assortiment de fromages Käseauswahl mit Feigensenf und Salzbutter <i>Cheese selection with fig mustard and salted butter</i>	18.5



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.



Review us on
TripAdvisor

