

LA GRENOUILLE

IM HOTEL MÜNCHEN PALACE

Bar Food

Brotauswahl mit dreierlei Aufstrichen pro Person <i>Bread selection with three kinds of spread per person</i>	4
Huîtres Pléiade Poget N°3 - Spéciales des Claire La Spéciale Utah Beach - Normandie, Frankreich 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>	15.5
Escargots Weinbergschnecken in Kräuterbutter <i>Vineyard snails in herb butter</i>	14
Sardines Millésimées 2020 mit Schalotten-Vinaigrette und geröstetem Sauerteigbrot <i>with shallot vinaigrette and roasted sourdough bread</i>	15.5
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>	18
Beef Tatar Klassisch angemacht und serviert mit Trüffelmayonnaise und gepickeltem Gemüse <i>classically dressed and served with truffle mayonnaise and mixed pickles</i>	26
Assortiment de fromages Chaource, Gruyere, Brie de Meaux mit Feigensenf <i>Cheese selection with fig mustard</i>	21

Les classiques de l'Hôtel

Rinderkraftbrühe/ Beef Broth	11
mit Grießnockerl oder Leberknödel und frischem Schnittlauch <i>with semolina dumplings or liver dumplings & fresh chives</i>	
Caesar Salad	20
Knackiger Romanasalat mit gehobeltem Parmesan, Speckkrusteln, Sardellen und Crôutons <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>	
Münchner Fleischpflanzerl/ Munich Meatballs	22
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	27.5
Hähnchenbrust, Gouda, Bacon, Ei und Pommes Frites <i>Chicken breast, Gouda, bacon, egg and French fries</i>	
Bacon Cheese Burger	29.5
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	35
In leichter Krustentiersauce mit gegrillten Garnelen <i>Tagliatelle in shellfish sauce with grilled prawns</i>	
Kuffler Wiener Schnitzel	36
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 Blattsalate der Gärtnerei Böck <i>Leafy salads from the famous Böck garden</i>	11.5
Chou-fleur Gebackener Blumenkohl mit Chilimayonnaise <i>Baked cauliflower with chili mayo</i>	14
Ganze französische Artischocke mit ausgelöstem Artischockenherz und hausgemachter Aioli <i>Whole french artichoke with homemade aioli</i>	18
Quiche Lorraine Klassisch mit Speck und Käse <i>Classic with bacon and cheese</i>	16
Quiche Maison Vegetarisch mit gereiftem Ziegenkäse und Zucchini <i>Vegetarian quiche</i>	16
Soupe à l'oignon gratinée Pariser Zwiebelsuppe mit geröstetem Baguette und Gruyère <i>Traditional french onion soup with toasted baguette and gruyere cheese</i>	15.5
Soupe de Poisson Passierte Edelfischsuppe, cremig zubereitet mit geröstetem Baguette, Gruyère und Sauce Rouille <i>Fish soup-with toasted baguette, Gruyère and sauce rouille</i>	21.5
Crevettes à la provençale 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>	23.5

Les plats

Langue de veau	21
Gebackene Kalbszunge mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensauce <i>Baked veal tongue with potato-cucumber salad and Sauce Remoulade</i>	
Roastbeef	25.5
Kalt aufgeschnitten mit Bratkartoffeln, Remouladensauce und Salatbouquet <i>Cold cut with fried potatoes, remoulade sauce and salad bouquet</i>	
Moules frites	26
Miesmuscheln in feinem Weißweinsud, dazu Pommes Frites <i>Mussels in a white wine broth, served with French fries</i>	
Linguine in cremiger Trüffelsauce	26
mit schwarzem Trüffel <i>Linguine in truffle sauce with fresh black truffle</i>	
Filet de daurade	35
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	35
Lachsfilet vom Grill mit Couscous und gegrilltem Gemüse <i>Grilled salmon with ras el hanout, couscous and vegetables</i>	
Steak au poivre	42
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
Mousse au Chocolat/Chocolate Mousse	13
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>	15
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



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.