

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	18
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 <i>Oven-baked prawns Pernod Tarragon</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>	
+ Gratinierter Ziegenkäse Thymianhonig	10
<i>Goat's cheese au gratin Thyme honey</i>	
+ Gegrillte Maishähnchenbrust	14
<i>Grilled corn-fed chicken breast</i>	
+ 5 gegrillte Garnelen	22
<i>5 grilled prawns</i>	
Tartare de bœuf	22
Handgeschnittenes Rindertatar	
Eingelegtes Frühlingsgemüse Kaperncreme Geröstetes Sauerteigbrot	
<i>Hand-cut beeftartare Pickled spring vegetables</i>	
<i>capers 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 Maison	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

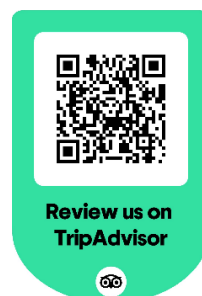
Tagliatelle aux crevettes	36
Krustentierschaum Estragon Gegrillte Garnelen <i>Prawn foam Tarragon Grilled prawns</i>	
Filet de Loup	42
Gegrillter Wolfsbarsch Spinat Rauchmandel Safran-Beurre-blanc <i>Grilled sea bass spinach smoked almonds Saffron beurre blanc</i>	
Thon Niçoise	44
Thunfisch rosa gebraten 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 Brokkoli</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 au poivre	52
Gegrilltes Rinderfilet Pfeffersauce Pommes Frites <i>Grilled fillet of beef Peppersauce French fries</i>	
Roastbeef	28
Bratkartoffeln Sauce Remoulade Kleiner Beilagensalat <i>Pan-fried potatoes Sauce Remoulade Small side salad</i>	

Les classiques de l'Hôtel

Rinderconsommé	11
Pfannkuchenstreifen Schnittlauch Wurzelgemüse <i>Sliced pancakes Chives Root vegetables</i>	
Gazpacho	12
Crêtons Kräuteröl <i>Crêtons herb oil</i>	
Caesar Salad	20
Romanasalat Gehobelter Parmesan Speck Crêtons <i>Romaine lettuce Sliced Parmesan cheese Bacon Crêtons</i>	
+Gegrillte Maishähnchenbrust	14
<i>Grilled corn-fed chicken breast</i>	
+5 Gegrillte Garnelen	22
<i>5 grilled prawns</i>	
Französische Nems	15
Hähnchen Romanasalat Minze Koriander <i>Chicken Romaine lettuce Mint Coriander</i>	
Münchner Kalbsfleischpflanzerl	23
Nach original Kuffler-Rezept Kartoffel-Gurkensalat Kalbsjus <i>Munich veal meatballs 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 Cheeseburger	28
Saftiges Rind Cheddar Speck BBQ-Sauce Pommes Frites <i>Beef Cheddar Bacon BBQ sauce French fries</i>	

Les Desserts

Crêpes Suzette Flammbierte Crêpes Grand Marnier Vanilleeis <i>Flambéed crêpes Grand Marnier Vanilla ice cream</i>	13
Crème Brûlée Erdbeer-Minzsorbet Frische Beeren <i>Strawberry mint sorbet fresh berries</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 Eiscreme Vanille Pistazie Piemonteser Haselnuss <i>Vanilla Pistachio Piedmont hazelnut</i>	3
Kugel Del Fiore 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.
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.