

LA GRENOUILLE
IM HOTEL MÜNCHEN PALACE

Bar Food

Huîtres	6.5
Austern mit Schalotten Vinaigrette <i>Oysters with shallot vinaigrette</i>	
Croque Monsieur	14
Überbackener Schinken-Käse-Toast mit kleinem Salat <i>Gratinated ham and cheese toast with small salad</i>	
Escargots	12.5
Weinbergschnecken in Kräuterbutter <i>Vineyard snails in herb butter</i>	
Vietnamesische Frühlingsrollen /Vietnamese Spring Rolls	16.5
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>	
Ganze Artischocke	16
Die französische Artischocke wird mit einer Senf-Vinaigrette serviert <i>The French artichoke is served with a mustard vinaigrette</i>	

Les classiques de l'Hotel

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 Krustentiersauce mit gegrillten Garnelen <i>Crustacean 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 au four	12
Gebackener Blumenkohl mit Chilimayonnaise <i>Baked cauliflower with chili mayo</i>	
Quiche Lorraine / Quiche Maison	14
Klassisch mit Speck oder vegetarisch <i>Classic with bacon or vegetarian</i>	
Sardines Millésimées 2019	14
mit Schalottenvinaigrette <i>with shallot vinaigrette</i>	
Crevettes à la provençale	21
Black Tiger Garnelen in Butter gegrillt mit Knoblauch, Tomaten Coulis und Kirschtomaten <i>Black Tiger prawns grilled in butter with garlic, tomato coulis and cherry tomatoes</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>	
Beef Tatar	23
Fein geschnitten und klassisch angemacht <i>classically dressed</i>	

Les plats

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>	
Steak au poivre	32
Tranchiertes Rumpsteak mit Pfeffersauce und Pommes Frites <i>Rump steak with peppercorn sauce and French fries</i>	
Sole à la meunière	32
Seezunge "Müllerin-Art" in Weißwein-Zitronensauce, mit gebackenen Kapern und Petersilienkartoffeln <i>Dover sole in white wine lemon sauce, with baked capers and parsley potatoes</i>	

Les Desserts

Affogato Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso <i>A scoop of vanilla ice cream topped with espresso</i>	7.5
Profiterole Feiner Brandteig mit Bartu Vanille-Eis und Schokoladensauce <i>Fine choux pastry with Bartu vanilla ice cream and chocolate sauce</i>	12
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.