



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864

Donnerstag, 21. November 2024 von 11.30 bis 23.00 Uhr

Kaltes oder warmes Ingwerwasser mit Honig 5,30 €

Erfrischender Passionsfrucht-Spritz 0,2l 6,90 €

Suppe:

Hausgemachte Rinderbrühe mit Markklößchen 7,20 €

Cremige Wintergemüsesuppe mit feinem Curry-Aroma,
serviert mit hausgemachten Croûtons 7,90 €

Vorspeise:

Maispoulardensalat
auf geröstetem Wurzelbrot und mariniertem Rucola 13,40 €

Hauptgang:

Freddie Mercurys Leibspeise „Angel Hair Pasta“
Capellini mit Knoblauch, Olivenöl und Chili  16,80 €

Trüffelravioli in Prosecco-Rahmsoße
mit Babyspinat, mariniertem Frisee und frischem Parmesan 19,20 €

Puten Cordon Bleu gefüllt mit italienischem Landschinken,
Büffelmozzarella und getrockneten Tomaten, dazu Steakhousepommes 22,80 €

Rehgulasch
mit Haselnussspätzle und Preiselbeersahne 26,80 €

Gebratenes Welsfilet
auf Meerrettich-Wirsinggemüse mit Petersilienkartoffeln 23,80 €

Wir empfehlen zu allen Hauptspeisen einen bunt gemischten Salat 5,70 €

Dessert:

Apfelstrudel mit Schokoladeneis, Vanillesoße und Schlagsahne 10,20 €

Erdbeer-Bayerische Creme im Glas serviert 7,20 €



Thursday, 21 November 2024, from 11.30 am until 11 pm

Cold or warm ginger water with honey €5.30

Refreshing Passion fruit spritzer 0.2l €6.90

Soups:

Homemade beef broth with bone marrow dumplings €7.20

Creamy curry winter vegetable soup served with homemade croutons €7.90

Starters:

Corn poulard salad
on toasted root bread and dressed rocket €13.40

Main courses:

Freddie Mercury's favourite dish "Angel Hair Pasta"
Capellini with garlic, olive oil and chilli €16.80



Truffle ravioli in prosecco cream sauce
with baby spinach, dressed frisee and fresh parmesan €19.20

Turkey cordon bleu filled with italian country ham,
buffalo mozzarella and dried tomatoes, served with steakhouse fries €22.80

Venison goulash
with hazelnut spaetzle and cranberry cream €26.80

Fried catfish filet
on horseradish and savoy cabbage with parsley potatoes €23.80

We recommend a mixed salad with all main courses €5.70

Dessert:

Apple strudel with chocolate ice cream, vanilla sauce and whipped cream €10.20

Strawberry Bavarian cream served in a glass € 7.20

