



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864

**Samstag, 21. Dezember 2024 von 11.30 bis 23.00 Uhr**

Kaltes oder warmes Ingwerwasser mit Honig 5,30 €

**Suppe:**

Hausgemachte Rinderbrühe mit Leberspätzle 7,20 €

Broccoli-Erbсенcremesuppe mit hausgemachten Buttercroûtons 7,90 €

**Vorspeise:**

Glasnudelsalat  
mit gebackenen Butterflyshrimps 13,80 €

Vitello tonnato  
mit Thunfischsauce, Kapern, Olivenöl und mariniertem Rucola 14,80 €

**Hauptgang:**

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

Trüffelravioli mit Thymian-Zitronen-Rahmsauce,  
Granatapfelkernen und mariniertem Feldsalat 19,20 €

1/4 Bayerische Bauernente  
mit Blaukraut und Kartoffelknödel 18,90 €

Rinderfiletmedaillons  
mit pikanten Kartoffelecken, gebratenem Gemüse und Pfefferjus 32,80 €

Lachsforellenfilet vom Grill  
mit Kardamom, Basmatireis, Ofengemüse und Weißweinsöße 24,80 €

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

**Dessert:**

Aprikosen-Topfenstrudel  
auf Vanillesoße mit Erdbeereis 11,90 €

Spekulatius-Creme mit Glühweinkirschen im Glas serviert 7,20 €



**Saturday, 21 December 2024, from 11.30 am until 11 pm**

Cold or warm ginger water with honey €5.30

**Soups:**

Homemade beef broth with shredded liver dumplings €7.20

Cream of broccoli and pea soup with homemade butter croutons €7.90

**Starters:**

Glass noodle salad  
with breaded butterfly shrimps €13.80

Vitello tonnato  
with tuna sauce, capers, olive oil and dressed rocket salad €14.80

**Main courses:**

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

Truffle ravioli with thyme and lemon cream sauce,  
pomegranate seeds and dressed lamb's lettuce €19.20

1/4 Roast duck from Bavaria  
served with red cabbage and potato dumplings €18.90

Beef fillet medallions  
with savoury potato wedges, roasted vegetables and pepper jus €32.80

Grilled salmon trout fillet  
with cardamom, basmati rice, oven vegetables and white wine sauce €24.80

We recommend a mixed salad with all main courses €5.70

**Dessert:**

Apricot and curd cheese strudel  
with vanilla sauce and strawberry ice cream €11.90

Speculoos cream with mulled wine cherries served in a glass €7.20

