



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864

Dienstag, 29. Oktober 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 Leberknödel 7,20 €

Zucchini-Minze-Cremesuppe mit hausgemachten Croûtons 7,90 €

Vorspeise:

„Insalata Caprese“ Tomaten und Büffelmozzarella
mit Basilikumpesto und mariniertem Rucola 13,60 €

Gebackener Camembert, dazu Salatbouquet und Preiselbeer-Dip 14,60 €

Hauptgang:

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

Süßkartoffelgnocchi mit Hokkaidokürbisragout,
Feta und mariniertem Rucola mit Cherrytomaten 19,80 €

Traditionelles Irish Stew mit saisonalem Wintergemüse 22,40 €

Provenzalische Kaninchenkeule
auf Ratatouille und Thymian-Ofenkartoffeln 22,60 €

Kabeljaufilet vom Grill
auf Gemüse-Belugalinsen und Petersilienkartoffeln 23,40 €

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

Dessert:

Apfelstrudel
mit Vanillesoße und Schokoladeneis und Schlagsahne 10,20 €

**Tuesday, 29 October 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 liver dumplings €7.20

Creamy courgette and mint soup with homemade croutons €7.90

Starters:

'Insalata Caprese' tomatoes and mozzarella di buffalo served with basil pesto and dressed rocket €13.60

Baked Camembert, served with a small salad and cranberry dip €14.60

Main courses:

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

Sweet potato gnocchi with red kuri squash ragout, feta, and dressed rocket with cherry tomatoes €19.80

Traditional Irish stew with seasonal winter vegetables €22.40

Provençal rabbit drumstick on ratatouille with thyme roasted potatoes €22.60

Grilled cod on vegetable beluga lentils with parsley potatoes €23.40

We recommend a mixed salad with all main courses €5.70

Dessert:

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