



# PLATZL HOTEL

IN MÜNCHENS HISTORISCHER ALTSTADT

## MENÜ 1

KAROTTEN-ORANGEN-INGWER-SÜPPCHEN

\* \* \*

FILET VOM DONAUZANDER AN CHABLISSAUCE,  
MIT FENCHEL-ZUCKERSCHOTENGEMÜSE  
UND REIBERDATSCHI

\* \* \*

ZITRONENTÖRTCHEN MIT GEEISTER  
CAPPUCCINOCREME UND PISTAZIEN-OLIVENÖL-JUS

**EURO 38,00**

## MENÜ 2

TOMATENESSENZ MIT TOPFENNOCKEN  
UND BASILIKUM

\* \* \*

RIND VOM GUTSHOF "SIEGERTSBRUNN"  
GESCHMORT NACH BURGUNDER ART, MIT GEWÜRZBLAUKRAUT  
UND PREISELBEERKARTOFFELKNÖDEL

\* \* \*

BAYERISCH CREME UND HOLUNDERPARFAIT  
AN HIMBEER-ORANGEN-SAUCE

**EURO 38,00**

- INKLUSIVPREISE -

STAND FEBRUAR 2011 / ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN



## PLATZL HOTEL

IN MÜNCHENS HISTORISCHER ALTSTADT

### MENÜ 3

SÜPPCHEN VOM BAYERISCHEN FLUSSKREBS

\* \* \*

KALBSHAXENSCHNITZEN UND SPANFERKELRÜCKEN

AN DUNKELBIERSAUCE, AUF BAYERISCH KRAUT

UND SEMMELKNÖDEL-TERRINE

\* \* \*

MOUSE VON DER WEISSEN SCHOKOLADE

MIT CASSISSORBET UND ORANGEN-CRANBERRYSAUCE

**EURO 44,00**

### MENÜ 4

LINSENSCHAUMSÜPPCHEN

MIT ORANGE UND KERBEL

\* \* \*

STEINBUTTFILET UND JAKOBSMUSCHEL

AN ESTRAGON-RIEßLINGSAUCE

UND ROTE BEETE MOUSSELINE

\* \* \*

FILET VOM MILCHKALB AN COGNAC-MORCHELRAHM,

WIRSINGFLECKERL UND SPRINGNUDELN

IN HASELNUSS GESCHWENKT

\* \* \*

WEIßBIERTIRAMISU

AN MANGO- UND PASSIONSFRUCHTSAUCE

**EURO 58,00**

- INKLUSIVPREISE -

STAND FEBRUAR 2011 / ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN



## PLATZL HOTEL

IN MÜNCHENS HISTORISCHER ALTSTADT

### MENÜ 5

TERRINENDUETT VON RIESENGARNELE UND KALBSTAFELSPITZ  
AN FELDSALAT MIT MEERRETTICH-ZITRONENGRABVINAIGRETTE  
UND STRAUCHTOMATENCHUTNEY

\* \* \*

GEBRATENE DORADE IN INGWERÖL  
AUF STAUDENSELLERIE, GELBE ZUCCHINI  
UND HUMMERSAUCE

\* \* \*

RINDERFILET IM KRÄUTERMANTEL GEBRATEN  
AUF ROTWEIN-CHALOTTENGEMÜSE  
UND KARTOFFEL-SELLERIE-PÜREE

\* \* \*

LIMETTEN- TOPFENMOUSSE  
UND TERRINE VON ROTEN BEEREN  
AN GEEISTER TONKABOHNENCREME

**EURO 63,00**

### MENÜ 6

CARPACCIO VOM SIEGERTSBRUNNER STIER  
MIT FEINER RUCOLA-PESTOFÜLLUNG,  
WILDKÄUTERN UND ANDECHSER BERGKÄSE

\* \* \*

ESPRESSO VON BAYERISCHEN RÄUCHERFISCHEN  
UND SPINATJULIENNE

\* \* \*

FLUSSKREBSRAGOUT MIT ARTISCHOCKEN  
IN DER KÖNIGSPASTETE AN RIESLINGSCHAUM

\* \* \*

CREPINETTE VOM LAMMRÜCKEN AN KRÄUTERSEITLINGEN  
UND GESCHMORTEM PFIRSICH

\* \* \*

MOUSSE VON DER VALRHONASCHOKOLADE  
UND APFELTARTE AN ORANGEN-AMARETTOSAUCE

**Euro 75,00**

- INKLUSIVPREISE -

STAND FEBRUAR 2011 / ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN