



Platzl Hotel

München

Menü 1

Cremesuppe
Butternutkürbis | Steirisches Kernöl
karamellisierte Kürbiskerne

Gesottener Kalbs-Tafelspitz
Wurzelgemüse | Kalbssud | Kartoffelkräuterstampf
Apfel-Meerrettichschaum

Zimt-Crème Brûlée
Pochierte Birne | Schokoladeneis

44,50 € pro Person

Menü 2

Geräucherte Makrele
Rote Beete | Apfel | Preiselbeere
Zimtkartoffel

Rücken vom Bayrischen Kalb
unter der Nusskruste
Hokkaidokürbis | Wirsing | Kartoffelkuchel
Kräuterjus

Apfelstrudelinterpretation
mit Mandelcreme | Rosinen | Vanilleeis

58,50 € pro Person



Menü 3

Roulade vom Kaninchen
Beluga Linsen | Feldsalat | Butternut
Schwarz geräucherter | Grantapfel

Ravioli
Waldpilz | Rieslingschaum | Wildkräuter

Rehrücken im Briochemantel
Maronencreme | Rosenkohl | Karotte
Cranberryjus

Platzl Kaffee Tarte
Zwergorangen | Schokolade | Toffeesauce

77,50 € pro Person



Platzl Hotel

München

**Alternativ können Sie sich gerne Ihr eigenes Menü
zusammenstellen:**

Vorspeisen

Roulade vom Kaninchen
Beluga Linsen | Feldsalat | Butternut
Schwarz geräucherter | Grantapfel
18,00 €

Geräucherte Makrele
Rote Beete | Apfel | Preiselbeere
Zimtkartoffel
19,50 €

Kanadischer Hummer
Petersilie | Passionsfrucht | Thai Spargel | Frisee
24,50 €

Variation Kürbis und Beete
Frischkäse | Wildkräuter
Nüsse und Kerne
13,50 €

Zweierlei vom Saibling
Tatar und konfiert
Rote Bete | Apfel | Sauerrahm
14,50 €



Platzl Hotel

München

Zwischengänge und Suppen

Cremesuppe

Butternutkürbis | Steirisches Kernöl
karamellierte Kürbiskerne

9,50 €

Ochsenschwanzessenz

Eigene Ravioli | Wurzelgemüse
Sherry

9,50 €

Entenravioli

Apfel | Rotkohl | Geflügeljus

16,50 €

Risotto

Jakobsmuschel | Safran | Tomate
Pinienkernschaum

16,50 €

Ravioli

Waldpilz | Rieslingschaum | Wildkräuter

14,50 €



Platzl Hotel

München

Hauptgänge

Gesottener Kalbs-Tafelspitz
Wurzelgemüse | Kalbssud | Kartoffelkräuterstampf
Apfel-Meerrettichschaum
26,50 €

Zweierlei Wildschwein
Ragout & Roulade
Sellerie | Spitzkohl | Karotte
Brezenschnitte | Preiselbeerjus
24,50 €

Rücken vom Bayrischen Kalb
unter der Macadamianusskruste
Hokkaidokürbis | Wirsing | Kartoffelkucherl
Kräuterjus
26,50 €

Rehrücken im Briochemantel
Maronencreme | Rosenkohl | Karotte
Cranberryjus
31,50 €

Babarie Entenbrust
Pfefferlack | Preiselbeer-Rotkohl | Kartoffelroulade
Beifußsauce
28,50 €

Loup de mer
Karotte | Pak Choi | konfierte Kartoffel
Champangerschaum
30,00€

Gebratener Steinbutt
Sellerie | Champignons | Spinat | Kalbsjus
28,50 €



Platzl Hotel

München

Dessert

Zimt-Crème Brûlée
Pochierte Birne | Schokoladeneis
8,50 €

Apfelstrudelinterpretation
mit Mandelcreme | Rosinen | Vanilleeis
12,50 €

Platzl Kaffee Tarte
Zwergorangen | Schokolade | Toffeesauce
13,50 €

Gâteau au chocolat
Birne| Thymian| Vanille-Honigeis
13,50 €

**SEHR GEEHRTE GÄSTE, IM FALLE VON LEBENSMITTELALLERGIEN UND
UNVERTRÄGLICHKEITEN TEILEN SIE UNS DIESE BITTE MIT.**

Inklusivpreise – Stand September 2016
Änderungen vorbehalten