



HOTEL EXCELSIOR

M Ü N C H E N

Menüvorschläge von unserem Küchenchef Frank Tautenhahn im Salon Hubertus im Hotel Excelsior in München

Menü 1

Gebackener Kalbskopf mit Spinatpüree, Trüffel und pochiertem Landei

**

Lammkeule mit grünem Spargel und jungen Rüben

**

Eierlikörparfait mit Apfel – Mandelkrapfen und Valrhôna Schokolade

€ 50,00

Menü 2

Terrine vom Hering mit Apfel, Meerrettich und Brunnenkresse

**

Klare Suppe vom San Daniele mit Ricotta und Basilikum

**

Rosa gebratener Tafelspitz mit eingelegten Zitronen und Kartoffel-Lauchcrème

**

Törtchen von Kokosnuß und Limette mit gebackener Banane

€ 57,00

ohne Suppe € 49,00

Menü 3

Räucherfischörtchen mit Süßkartoffelcarpaccio und Forellenkaviar

**

Spanferkelkaree mit Chorizotortellini und Navetten

**

Warmer Ziegenkäse mit Brennesseln und Honig

Milchreiscrème mit Jasmin und Mango

€ 60,00

ohne Ziegenkäse € 53,00



HOTEL EXCELSIOR

MÜNCHEN

Menü 4

Praline vom gebeizten Lachs mit mariniertem Spargel und Senfcrème

**

Erbсенravioli mit konfiertem Schweinebacke

**

Entrecôte im Ganzen zubereitet mit braisiertem Salatherz und Polentatöpfchen

**

Grand Manier – Charlotte mit Pralineneis und Mandarinen

€ 61,00

ohne Ravioli € 53,00

Menü 5

Roh marinierter Wolfsbarsch auf Kartoffelbeignet und Champagnerschaum

**

Saibling mit Trüffelkruste auf glasierten Möhren

**

Kalbsrücken mit Frühlingsgemüse und Spinatraviolo

**

Ofenschlupfer von Brioche und Heidelbeere mit Zimteis

€ 63,50

ohne Saibling € 54,00