



HOTEL EXCELSIOR

MÜNCHEN

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

Menü 1

Lauwarm mariniertes Wolfsbarsch mit Artischocken, Orangenzesten und Rote Bete

**

Kalbsrücken mit eingelegten Dotschen und Räucher-Ricottaflan

**

Bananentarte mit Pralinencreme

Euro 48,50

Menü 2

Lauwarmes Lachsforellenfilet mit Schwarzwurzel, Ei und Nussöl

**

Essenz vom Wildgeflügel mit Topinambur

**

Spanferkelkarrée im Bergheu gebraten, mit Selleriecreme, Blätterteig und Hochalpenkäse

**

Boskopapfel mit warmem Zimtblütenschaum, schwarzen Nüssen
und Rahmeis

4-Gang-Menü Euro 59,50

3-Gang Euro 50,00

Menü 3

Bauernterrine vom Wildfasan mit Schmorapfelbuchteln und Feldsalat

**

Heilbutt in Nussbutter pochiert mit Tamarillo und Petersilienwurzel

**

Ochsenbacke mit Essigschalotten und Speckpüree

**

Schokoladenschaumtörtchen mit Blutorangen-Kardamomeis

3-Gang-Menü Euro 49,50

4-Gang-Menü Euro 59,00



HOTEL EXCELSIOR

MÜNCHEN

Menü 4

Konfierte Gänsebrust mit Maronencrème und Bratpfel-Vanillejus

**

Spinatrisotto mit Wildlachs, brauner Butter und flüssigem Eigelb

**

Hirschkalbsrücken mit Spitzkohl, Hagebutte und Milchbrotknödeln

**

Knusper Mille feuille mit Heidelbeeren, Haselnüssen und Pralineneis

4-Gang-Menü Euro 60,00

3-Gang-Menü Euro 50,00

Menü 5

Schaumsuppe vom Rotkohl mit Bratpfelbeignet und Nussöl

**

Ravioli mit Entenleber, Feige und Trüffel

**

Rosa gebratene US-Ochsenhüfte mit schwarzem Rettich und getrüffelter Kartoffel-Speckterrine

**

Brioche-Crèmeschnitte mit Orangen, Grand Marnier und Mascarpone

4-Gang-Menü Euro 59,00

3-Gang-Menü Euro 50,00

-geringfügige Änderungen behalten wir uns vor-