

Speisekarte

Rinderkraftbrühe Grießnockerl (A,G,L) oder Leberknödel (A,L) frischer Schnittlauch	9
Salat „München Palace“ (H,L,M) Balsamico Dressing Tomaten geröstete Nüsse (<i>vegan</i>)	12,50
Vietnamesische Frühlingsrollen – extra knusprig (F) Huhn frische Kräuter Salat Mae Ploy Nem Dip	14,50
Edamame in der Schote Teriyaki Sauce Meersalz (<i>vegan</i>) ***	9
Caesar's Salad (A,D,G) gehobelter Parmesan Croûtons Caesar's Dressing Speck Sardellen	14
Linguine in Limettensauce mit gebratenen Black Tiger Garnelen (A,B,C,G,N) frische Kräuter	26
Grünes Thai-Gemüsecurry mit Jasminreis (<i>vegan</i>)	17,50
In Aromen gebratener Lachs (D,F,G) grüner Spargel Jasminreis Soja Sake Butter	28
Gegrilltes Doradenfilet (A,D,F,K) Zitronenrisotto Edamame Yuzuschaum	32,50
Clubsandwich (A,C,G) Hähnchen Suprême Gouda Spiegelei Speck Eisbergsalat Tomaten Gurken Pommes frites	18,50
 Kufflers Wiener Schnitzel (A,C,G,L,M) Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren Zitrone	29
U.S. Beef Burger im Brioche Bun (A,G,I) Gouda Bacon Cole Slaw Pommes frites	24,50
Simmenthaler Rinderfilet (A,C,I) Rosmarinkartoffeln Vichykarotten Jus	42

Halbflüssiger Schokoladenkuchen (A,C,G) Bartu Vanilleeis frische Beeren Minze	12,50
 Apfelstrudel mit Bartu Vanilleeis (A,C,D)	9
 ***	
2014 Château Suduiraut Lions Sauternes	7,50 pro Glas