



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864

**Donnerstag, 1. Januar 2026 von 11.30 bis 23.00 Uhr**

Kaltes oder warmes Ingwerwasser mit Honig 5,30 €

Suppe:

Hausgemachte Rinderbrühe mit Leberknödel 7,20 €

Indische Curry-Pastinaken Cremesuppe
mit hausgemachten Croûtons 7,90 €

Vorspeise:

Geräuchertes Forellenfilet
mit frischem Meerrettich und Zitronenschnitz 14,60 €

Gegrillter Halloumi-Käse auf hausgemachter Avocado-Salsa 15,20 €

Hauptgang:

Trüffel-Ravioli auf Gorgonzola-Rahm-Soße und gebratenen Pilzen 22,60 €

In Rotwein geschmorte Kalbsbäckchen
mit Serviettenknödel und Butter-Brokkoli 27,50 €

Rinderfilet-Medaillons
mit Chimichurri-Soße, gebratener Polenta und Rotwein-Charlotten 35,60 €

Seeteufel-Medaillons vom Grill
auf Tomaten-Risotto mit frischen Mangostückchen 26,80 €

Wir empfehlen zu allen Hauptspeisen einen bunt gemischten Salat 5,70 €

Dessert:

Hausgemachter Espresso-Mus 8,90 €

Mousse au Chocolat im Glas serviert mit Schlagsahne 8,90 €



M U N I C H



Thursday, January 01, 2026 from 11.30am until 11pm



Cold or warm ginger water with honey €5.30

Soups:

Homemade beef broth with liver dumplings €7.20

Indian curry parsnip cream soup with homemade croutons €7.90

Starters:

Smoked Trout Fillet with Fresh Horseradish and Lemon Wedge €14,60

Grilled Halloumi Cheese on Homemade Avocado Salsa €15.20

Main courses:

Truffle Ravioli in Gorgonzola Cream Sauce with Sautéed Mushrooms €22.60

Braised Veal Cheeks in Red Wine
with Bread Dumpling and Buttered Broccoli €27.50

Beef Fillet Medallions with Chimichurri Sauce, Fried Polenta, and Red
Wine Shallots €35.60

Grilled Monkfish Medallions on Tomato Risotto with Fresh Mango Chunks €26.80

We recommend a mixed salad with all main courses
€5.70

Dessert:

Homemade Espresso Mousse €8,90

Mousse au Chocolat served in a glass with Whipped Cream €8,90



M U N I C H