



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864

Freitag, 03. April 2026 von 11.30 bis 23.00 Uhr

Kaltes oder warmes Ingwerwasser mit Honig

5,30 €

Suppe:

Hausgemachte Rinderbrühe mit Leberknödel

7,20 €

Cremige Thai-Tomaten-Kokosmilchsuppe
mit frischem Koriander

7,90 €

Vorspeise:

Glasnudelsalat mit Garnelen in Sweet-Chili-Soße

14,20 €

Hauptgang:Große Ravioli, gefüllt mit grünem Spargel,
in cremiger Limettensoße, mit frisch geriebenem Parmesan
und mariniertem Rucola

21,40 €

„Fischer Man Eintopf“ mit Bruschetta und pikantem Tomaten-Aioli-Dip 24,90 €

Gebackenes Rotbarschfilet auf Kartoffel-Gurken-Salat
mit Remouladen-Dip

22,60 €

Lachssteak vom Grill
auf cremigem Bärlauch-Mango-Risotto

25,50 €

Wir empfehlen zu allen Hauptspeisen einen bunt gemischten Salat

5,70 €

Dessert:

Schokoladen-Soufflé mit Vanillesoße, Vanilleeis und Schlagsahne

11,20 €





Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864

Friday, April 03, 2026 from 11.30 am until 11 pm



Cold or warm ginger water with honey

€ 5.30

Soups:

Homemade beef broth with Swabian liver noodles

€ 7.20

Creamy Thai tomato coconut soup
with fresh coriander

€ 7.90

Starters:

Glass noodle salad with shrimp
in sweet chili sauce

€ 14.20

Main courses:

Giant ravioli filled with green asparagus,
in a creamy lime sauce, with freshly grated Parmesan
and marinated arugula

€ 21.40

Fisherman's pot served with bruschetta and a spicy tomato aioli dip

€ 24.90

Baked redfish fillet on potato and cucumber salad
with remoulade dip

€ 22.60

Grilled salmon steak
on creamy wild garlic mango risotto

€ 25.50

We recommend a mixed salad with all main courses

€ 5.70

Dessert:

Chocolate soufflé
with vanilla sauce, vanilla ice cream, and whipped cream

€ 11.20

