



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864

**Sonntag, 05. April 2026 von 11.30 bis 23.00 Uhr**

Kaltes oder warmes Ingwerwasser mit Honig

5,30 €

**Suppe:**

Hausgemachte Rinderbrühe mit Grießknödel

7,20 €

Cremige Thai-Tomaten-Kokosmilchsuppe  
mit frischem Koriander

7,90 €

**Vorspeise:**Pulled Pork  
auf geröstetem Wurzelbrot und mariniertem Rucola

13,80 €

Yakitori-Hähnchenspieße auf Glasnudelsalat mit Sweet-Chili-Dip

13,90 €

**Hauptgang:**Trüffelravioli mit cremiger Champignonrahmsauce,  
frisch geriebenem Parmesan und mariniertem Babyspinat

21,60 €

Lammhaxe auf mediterranem Ratatouille und Kartoffelkroketten

27,90 €

Coq au vin mit Wurzelgemüse und Rosmarinkartoffeln

23,50 €

Lachssteak vom Grill im Sesammantel auf Avocadosalat und  
Basmatireis

25,40 €

Wir empfehlen zu allen Hauptspeisen einen bunt gemischten Salat

5,70 €

**Dessert:**Schokoladen-Soufflé  
mit Vanillesoße, Vanilleeis und Schlagsahne

11,20 €

Topfenstrudel mit Vanillesoße und Erdbeereis

10,20 €





Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864

**Sunday, April 05, 2026 from 11.30 am until 11 pm**



Cold or warm ginger water with honey

€ 5.30

**Soups:**

Homemade beef broth with semolina dumpling

€ 7.20

Creamy Thai tomato coconut soup  
with fresh coriander

€ 7.90

**Starters:**

Pulled pork on toasted rustic bread  
with marinated arugula

€ 13.80

Yakitori chicken skewers on glass noodle salad with sweet chili dip

€ 13.90

**Main courses:**

Truffle ravioli with creamy mushroom sauce,  
freshly grated Parmesan and dressed baby spinach

€ 21.60

Lamb shank on Mediterranean ratatouille and potato croquettes

€ 27.90

Coq au vin with root vegetables and rosemary potatoes

€23.50

Grilled salmon steak in a sesame coating on avocado salad and basmati  
rice

€25.40

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

Quark strudel with vanilla sauce and strawberry ice cream

€ 10.20

