TAGESKARTE

DEUTSCHE eiche HOTEL RESTAURANT SAUNA ★★★ - SUPERIOR

Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864



Freitag 6. November 2026 von 11.30 bis 23.00 Uhr

Kaltes oder warmes Ingwerwasser mit Honig	5,60 €

Suppe:

Hausgemachte Hochzeitssuppe mit verschiedenen Einlagen	7,20 €
Cremige Curry-Rote-Linsensuppe mit hausgemachten Croutons	7,90 €

Vorspeise:

Geräuchertes Forellenfilet mit kleinem Salatbouquet, dazu Brotscheiben und Sahne-Meerrettich-Dip	14,30 €

Hauptgang:

„Deutsche Eiche“– Gemüseteller mit Kartoffeln in Kräuterbutter geschwenkt, dazu ein Spiegelei und Joghurt-Dip	14,90 €
Hähnchenbrustfilet auf cremig-grünem Spargelrisotto	19,20 €
Rinderlendensteak auf Bratkartoffeln, mit Butterromanesco und grüner Pfeffer-Brandy-Rahmsoße	25,80 €
Gegrilltes Saiblingsfilet mit gebratenem Kräuterspeck, Petersilienkartoffeln und Butterbrokkoli	24,60 €
Wir empfehlen zu allen Hauptspeisen einen bunt gemischten Salat	5,70 €

Dessert:

Schokoladensouffle mit Schokoladeneis, Vanillesauce und Schlagsahne	8.50 €

TODAY'S SPECIALS

DEUTSCHE eiche HOTEL RESTAURANT SAUNA ★★★ - SUPERIOR

Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864



Friday, November 6, 2026 from 11.30 am until 11 pm

Cold or warm ginger water with honey	€ 5.60
Soups:	
Homemade wedding soup with various garnishes	€ 7.20
Cream of red lentil and curry soup with homemade croutons	€ 7.90
Starters:	
Smoked trout fillet with a small salad bouquet, sliced bread and creamy horseradish dip	€ 14.30
Main course:	
"Deutsche Eiche" -- vegetable platter sautéed in herb butter potatoes, served with a fried egg and a yogurt dip	€ 14.90
Chicken breast fillet on creamy green asparagus risotto	€ 19.20
Grilled beef sirloin steak on pan-fried potatoes, with buttered romanesco and creamy green peppercorn and brandy sauce	€ 25.80
Grilled arctic char fillet with pan-fried herb bacon, parsley potatoes and buttered broccoli	€ 24.60
We recommend a mixed salad with all main course	€ 5.70
Dessert:	
Chocolate soufflé with chocolate ice cream, vanilla sauce and whipped cream	€ 8.50