



Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864

Sonntag, 15. Juni 2025 von 11.30 bis 23.00 Uhr

Hausgemachte Wassermelonen -Minze Limonade 5,50 €

Suppe:

Hausgemachte Rinderbrühe mit Kräuterpfannkuchen-Streifen 7,20 €

„Gazpacho“ Kalte andalusische Tomaten Suppe
mit hausgemachten Croutons 7,90 €

Vorspeise:

Pulled pork auf geröstetem Wurzelbrot mit mariniertem Rucola 13,20 €

Sweet Chili Kalbsfleischsalat, serviert mit Brotscheiben 15,40 €

Hauptgang:

Ravioli gefüllt mit Feige und Pecorino
in Gorgonzola-Rahmsoße und mariniertem Babyspinat 19,60 €

„Gemischter Grillteller vom Schweinefilet, Pute und Kalb“
in grüner Pfefferrahmsoße, Bratkartoffeln und Buttergemüse 26,50 €

Lammkeulenbraten mit Thymian-Rotweinjus
mit Kichererbsen-Bulgur Salat und grünen Speckbohnen 25,80 €

„Fish & Chips“ frittiertes Kabeljau in Bierteig mit Remouladen Dip 24,60 €

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

Dessert:

Eiskaffee mit Vanilleeis 6,90 €

Apfelstrudel auf Vanillesoße mit Schokoladeneis 11,20 €





Wohlfühlen im Herzen Münchens seit 1864

Sunday, June 15 2025, from 11.30am until 11pm

Homemade watermelon ginger mint lemonade €5.50

Soups:

Homemade beef broth with herb pancake strips €7.20

'Gazpacho' Cold Andalusian tomato soup
with homemade croutons €7.90

Starters:

Pulled pork on toasted root bread served with marinated rocket €13.20

Sweet chilli veal salad, served with slices of bread €15.40

Main courses:

Ravioli filled with fig and pecorino
in gorgonzola cream sauce and marinated baby spinach €19.60

'Mixed grill platter of pork fillet, turkey and veal'
in green pepper cream sauce, roast potatoes and buttered vegetables €26.50

Roast leg of lamb with thyme and red wine jus
with chickpea and bulgur salad and green bacon beans €25.80

'Fish & chips' deep-fried cod in beer batter with remoulade dip €24.60

We recommend a mixed salad with all main courses €5.70

Dessert:

Iced coffee with vanilla ice cream €6.90

Apple strudel with vanilla sauce and chocolate ice cream €11.20

