



SILVESTER 2023

APERITIF

Champagne Brut Majeur

Ayala, Vallée de la Marne, aus der Magnumflasche

MENÜ

Amuse Bouche

Beef Tatar & "Gold Selection" Kaviar

Sauerteigbrot von Julius Brantner

mit hausgemachtem Aufstrich und gesalzener Fassbutter

Geflämmer Hamachi

Auberginen-Miso-Tatar, Ingwer-Yuzu Gel, Muschelsud

Sellerie-Apfel-Schaumsuppe

Apfel-Sellerie-Salat mit Nüssen, Kerbelöl

Bio-Stundenei

Wintertrüffel, Babyspinat, Kartoffel-Nussbutter-Espuma

Irish Hereford Rinderfilet mit pochiertem Krustentiertatar

geräucherte Paprika-Pastinakencreme,
Wilder Brokkoli, Mandel-Brot-Crunch, Thymianjus

Schokoladenfondant

marinierte Zwetschgen und Vanilleeis

165 € pro Person

#GrillimKünstlerhaus



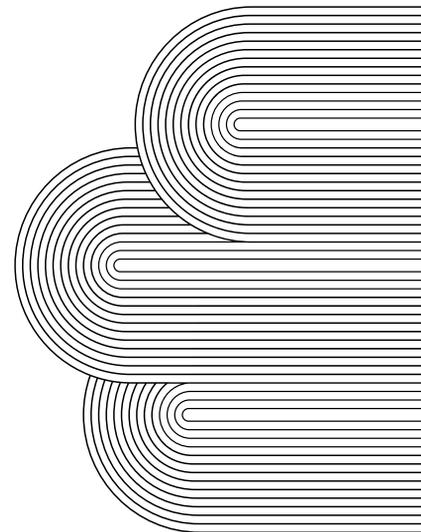
grillmunich



grill_im_kuenstlerhaus



grill-munich.de





APERITIF

Champagne Brut Majeur

Ayala, Vallée de la Marne, aus der Magnumflasche

VEGETARISCHES MENÜ

Amuse Bouche

Blumenkohl Quiche mit Schalottenschmand

Sauerteigbrot von Julius Brantner

mit hausgemachtem Aufstrich und gesalzener Fassbutter

Ziegenkäse Crème Brûlée

Ingwer Gel, Salzzwetschge und Kräutoremulsion

Sellerie-Apfel-Schaumsuppe

Apfel-Sellerie-Salat mit Nüssen, Kerbelöl

Bio-Stundenei

Wintertrüffel, Babyspinat, Kartoffel-Nussbutter-Espuma

Waldpilz-Arancini

geräucherte Paprika-Pastinakencreme,
Wilder Brokkoli, Mandel-Brot-Crunch, Pilzessenz

Schokoladenfondant

marinierte Zwetschgen und Vanilleeis

125 € pro Person

#GrillimKünstlerhaus



grillmunich



grill_im_kuenstlerhaus



grill-munich.de