Chef Prive I Privatkoch München I Mietkoch & Privatchef

Dauthendeystraße 23, 81377 muenchen
+49 1511 9362562

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN UND ZWISCHENGÄNGE

Hausgemachte Sous Vide Entenleber Terrine
(Rougié-Frankreich) | Chutney und Brioche
(auch als Entenleber Crème Brûlée möglich, nur Tischweise)

Jakobsmuscheln in der Schale serviert
Lauch & Birne | Safran-Schalottensauce

Hummer-Ceviche
Maracujasud | Avocado | Maracujaschaum

Essenz von der Zwiebel
Karammelisierte süße Zwiebel | Comté 24 Monate | Brioche | Schnittlauch

Knuspriges Ei in Trüffelpanade
Saisonale Pilze | Selleriecreme | Lauch | Parmesan-Crumble | kräftiger Pilzjus

Gegrillter Sous Vide Oktopus
Paprika-Aioli | Ibérico-Chorizo

Yellow Tail Thunfischtatar
Couscous | Gemüsepapaya | Korianderöl

HAUPTSPEISEN

Rosa Rinderfilet
Topinambur | wilder Brokkoli, Portowein Schalotten | Cognac-Morchelsauce

Irischer Lammrücken mit kretischer Oregano-Senfkruste
Kräuterseitlinge | Lammjus | Hokkaido

Confieter Skrei in Miso
Venere Reis | Kapern-Gremolata | wilder Blumenkohl

Frische Fettuccine mit Champagner Weißrüffelsauce
kurz gebratenem halbem Hummerschwanz und Riesengarnele | Artischocken

Surf & Turf
gegrillter halber Hummerschwanz (ausgelöst) mit Taubenbrust | Bayerischer Reis (Chiemgau) | Krebstier-Pernodsauce

DESSERTS & KÄSE

Valrhona Grand Cru Schokoladenküchlein mit Lavakern
Cassissorbet | Beeren

Apfel Tarte Tatin
Salz-Butterkaramell | Grünes-Apfelsorbet| Normandie Crème Fraîche

Pistazien Crème brûlée am Tisch flambiert
Pistazien-Zuckerwatte | Kalamansisorbet

Zitronentarte
flambierte Baiser | Vanillebirne | Butterstreusel

Hausgemachter Trüffel-Camembert aus Normandie
(Rohmilch) | Birnen | Sauerteigbrot

Macarons Parisiens

MENÜ „CANDLELIGHT DINNER“

Hummer-Ceviche à la Thierry
Maracujasud | Avocado

Venere Reis mit Jakobsmuscheln
Krebstier-Pernodsauce à la Marseillaise | Fenchel

Perlhuhnbrust mit Madeira-Trüffelsauce
Bio Perleinkorn (Chiemgau) | Würzelgemüse
(auch mit halbem Hummerschwanz ca. 60g möglich nur tischweise)

Tonkabohnen-Crème Brûlée am Tisch flambiert
Pistazien-Zuckerwatte | Kumquat-Mandarinensorbet

Macarons Parisiens

SPEZIAL

Wolfsbarsch-Ceviche mit Thai-Kokosmilchsud
Paprika | Norichips

Rosa Kalbsfilet
wilder Brokkoli| Topinambur-Pastinakengratin | Kalbs-Dijonsenfjus |Portweinschalotten

Apfel Tarte Tatin
Salz-Butterkaramell | Grünes-Apfelsorbet| Normandie Crème Fraîche