Delice La Brasserie

muenchen

KOMPLETTE SPEISEKARTE

CORBEILLES À PAINS

Brot | Geräucherte Fleur de Sel Butter | Tomatencreme — **8,50 €**
Bread | Smoked Fleur de Sel Butter | Tomato Cream

ENTRÉES – VORSPEISE

Geröstete Paprika Velouté | Jakobsmuschel — **22,00 €**
Roasted Capsicum Velouté | Scallop | Kaffir Lime | Lemon Gremolata

Geräucherte Tomaten Panna Cotta | Yuzu-Gel VEGETARISCH — **18,00 €**
Smoked Tomato Panna Cotta | Yuzu Gel | Blackberries | Basil Oil

Hamachi | Stachelbeere | Ponzu | Kohlrabi — **26,00 €**
Hamachi | Gooseberry | Ponzu | Kohlrabi

“Gräfelfing” Blattsalat | Gegrillter Pfirsich | Labneh VEGETARISCH — **21,00 €**
“Gräfelfing” Leaf Salad | Grilled Peach | Labneh | Herb Granola

Charolais-Rindertatar | Geräuchertes Eigelb — **26,00 €**
Charolais Beef Tartare | Smoked Egg Yolk | Buckwheat Crunch | Wasabi

Bayonner Schinken | Brioche | Pfirsich-Chutney — **20,00 €**
Bayonne Ham | Brioche | Peach Chutney

Perlgraupen Risotto | Sommer-Trüffel — **21,00 €**
Pearl Barley Risotto Style | Summer Truffle | Chanterelles | Lemon Crunch

PLAT PRINCIPAL – HAUPTSPEISE

Gerösteter Blumenkohl | Piment d'Espelette | Polenta | Persilade VEGAN **25,00 €**
Roasted Cauliflower | Piment d'Espelette | Polenta | Persilade

Label Rouge Lachs | Gegrillter Mais | Miso-Hollandaise | Estragon **36,00 €**
Label Rouge Salmon | Grilled Corn | Miso Hollandaise | Tarragon

Steinbutt | Fenchel | Bayonner Schinken | Beurre Blanc | Mangold **45,00 €**
Turbot | Fennel | Bayonne Ham | Beurre Blanc | Swiss Chard

Tagliatelle | Trüffelrahm | Schwarzer Trüffel VEGETARISCH **30,00 €**
Tagliatelle | Creamy Truffle Sauce | Black Truffle

Kikok Hühnerbrust | Mediteraner Kartoffelsalat | Wachtelei | Estragonjus **36,00 €**
Kikok Chicken Breast | Meditarenean Potatosalad | Quailegg | Taragon Jus

LAMMRÜCKEN

Lammrücken | Weiße Bohnen | Mandeln | Geröstete Paprika | Salsa Verde **34,00 €**
Lamb Loin | White Beans | Almonds | Roasted Capsicum | Salsa Verde

"CHAROLAIS" RINDERFILET

"Charolais" Rinderfilet | Sauce Bordelaise | Fondant-Kartoffeln | Zwiebelcreme | Sesam-Praline **56,00 €**
"Charolais" Beef Tenderloin | Sauce Bordelaise | Potato Fondant | Onion Cream | Sesame Praline

DÉLICE CLASSICS

Französische Zwiebelsuppe | Comté | Brioche VEGETARISCH **16,00 €**
French Onion Soup | Comté Cheese | Brioche

Steak au Poivre | Entrecôte vom Murnauer Rind | Pfefferrahmsoße | Pommes Frites **52,00 €**
Steak au Poivre | Entrecôte | Peppercorn Sauce | French Fries

FROMAGE

Französische Käseauswahl | Kletzenbrot | Trauben | Feigensenf VEGETARISCH **24,00 €**
Selection of French Cheese | Kletzenbrot | Grapes | Fig Mustard

DESSERTS

Pralinen Auswahl — **3,00 €**
Praline Selection 3, 5 or 7 Pieces

Aprikosen Tarte | Vanilleeis | Lavendelkaramell VEGETARISCH — **15,00 €**
Apricot Tarte | Vanilla Ice Cream | Lavender Caramel

Madeleines | Rote Grütze | Thymian-Chantilly | Strasslacher Honig VEGETARISCH — **15,00 €**
Madeleines | Red Berry Compote | Thyme Chantilly | Strasslach Honey

Schokoladen-Kaffee-Mousse | Erdbeersorbet | Atsinakresse | Fleur de Sel VEGAN — **16,00 €**
Chocolate Coffee Mousse | Strawberry Sorbet | Atsina Cress | Fleur de Sel

BROTKORB / BREAD BASKET

Croissants | Pain au Chocolat | Baguette | Bio-Semmeln | Französisches Bauernbrot | Butter | Marmelade | Honig
VEGETARISCH
Croissants | Pain au Chocolat | Baguette | Organic Bread Rolls | French Farmer's Bread | Butter | Jam | Honey

ETAGERE

Münchner Wurst Aufschnitt | Französische Käseauswahl | Schnittkäse | Geschnittene Früchte | Blaubeer-Müsli-Bowl | Banane | Goji
Cold Cuts from Munich | French Cheese Selection | Sliced Fruit | Blueberry Energy Bowl | Banana | Goji

À LA CARTE GERICHTE / À LA CARTE DISHES

Croissant | Sauce Mornay | Bayonner Schinken | Trüffel
Croissant | Sauce Mornay | Bayonne Ham | Truffle

Shakshuka | Kartoffel-Rösti | Avocado-Crème VEGETARISCH
Shakshuka | Potato Rösti | Avocado Cream

Crêpes Suzette | Orange | Pistazien | Sorbet
Crêpes Suzette | Orange | Pistachios | Sorbet

Pain Perdu | Saisonbeeren | Steirischer Honig | Vanilleeis VEGETARISCH
Pain Perdu | Seasonal Berries | Styrian Honey | Vanilla Ice Cream

Auswahl an Petit Fours
Selection of Petit Fours

DÉLICE SIGNATURE GERICHTE / DÉLICE SIGNATURE DISHES

Mais-Fritters | Pochierte Eier à la Florentine | Spinat | Räucherlachs | Miso-Hollandaise
Corn Fritters | Poached Eggs à la Florentine | Spinach | Smoked Salmon | Miso Hollandaise

Französische Zwiebelsuppe | Comté | Brioche VEGETARISCH
French Onion Soup | Comté Cheese | Brioche

Preisgekrönte Münchner Weißwurst | Breze | Süßer Senf
Award Winning Munich Veal Sausage | Bavarian Pretzel | Sweet Mustard

Charolais Rinderfilet | Cremige Polenta | Geröstete Paprika
Charolais Beef Fillet | Creamy Polenta | Roasted Peppers

Perlgraupen Risotto | Zitronen-Crunch | Eingelegte Pfifferlinge
Pearl Barley Risotto | Lemon Crunch | Pickled Chanterelles

Charolais-Rindertatar | Geräuchertes Eigelb | Stör-Kaviar
Charolais Beef Tartare | Smoked Egg Yolk | Sturgeon Caviar