Marais Soir

Schwanthalerstraße 131, 80339 muenchen
+49 89 628 38 662

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SAISONALES MENÜ BEISPIEL

Degustationsmenü 3 oder 4 Gänge AUF WUNSCH VEGAN — **78,00 €**
Wahlweise mit 3 oder 4 Gängen.

L'ENTRÉE

Austern „Ancelin“ — **24,00 €**
mit Zitrone & Schalottenvinaigrette

Fischsuppe — **17,00 €**
mit Rouille Croutons

Spargel VEGETARISCH — **19,00 €**
mit Birne, Estragon, Haselnuss & Zitronen-Spargelespuma

Gebratener Oktopus — **25,00 €**
mit Venere Risotto, Erbsen & Mais

Tatar & Praline vom Rind — **26,00 €**
mit Tomaten-Rhabarberchutney, Buttermilch, Blutorange & gegrilltem Romana

Foie Gras Terrine — **29,00 €**
mit Apfel & Brioche

LE RELEVÉ

Morchel Risotto — **25,00 €**
mit Petersilie & Zitrone

Brennnessel-Ravioli VEGETARISCH — **24,00 €**
mit Salbeibutter & Parmesan

Wachtelbrust — **30,00 €**
mit Foie Gras, Selleriecreme, Spargel, Kartoffelbrot & Kaffeejus

LE PLAT PRINCIPAL

Steinbutt 40,00 €
mit Estragon Beurre Blanc & Amalfizitrone

Loup de mer Filet 39,00 €
mit Safransauce

Medaillons vom Duroc Schwein 38,00 €
mit Honig-Chili-Jus

Entrecote 40,00 €
mit Pfeffer Sauce

Saltimbocca von der Perlhuhnbrust 38,00 €
mit Kräuterjus

DESSERT

Sélection exclusive de fromages VEGETARISCH 15,00 €

Fondant au Chocolat VEGETARISCH 14,00 €

Creme Bruleé VEGETARISCH 12,00 €

Karamelisierte Birne mit Mascarpone & Sorbet VEGETARISCH 12,00 €

Madeleines mit Vanillecréme & Früchten VEGETARISCH 12,00 €

Kalamzusi Sorbet mit Kubebenpfeffer 8,00 €