

# M Ö R W A L D

GOURMETRESTAURANT  
„TONI M.“

GRAND DINER „TONI M.“

## \* CAVIAR & EI

gebackenes Landei mit Champagnersauce & Spinat

o

## LACHS IN DER RÜBE

Gurke . Gin & Pumpernickel

o

## \* FOIE GRAS PARFAIT

Brioche . Valrhona & Dörrozwetschke

o

## HUMMERBISQUE

gezupfte Riesenlangustenschwänze & Chorizo

o

## \* WALLER SZEGEDINER

Paprikacreme & Pommes Risolee

o

## \* REH & WACHTEL

Sellerie . Heidelbeere & Kakao

o

## KÄSE

Ofenerdäpfel & Kürbis

o

## \* HIMBEERE & SCHOKOLADE

Schokoriegel . Tonkabohne & Passionsfrucht

\* Das Menü „Toni M“ in 5 Gängen 95 + Weinpaket Toni M. 55 | 1.5 h  
Das Menü „Toni M“ in 8 Gängen 145 + Weinpaket Toni M. 85 | 2.5 h

TONI MÖRWALD  
Grand Chef



# M Ö R W A L D

GOURMETRESTAURANT  
„TONI M.“

## GRAND CRU CLASSIC

### CEVICHE VOM SEESAIBLING

mit Avocado . Pinien & Kräutern 28

### FOIE GRAS

mit Dörrzwetschke . Brioche & Valrhona 26

### EI & CAVIAR

gebackenes Landei . Spinat & Erdäpfelcreme 28

### FEINE NUDELN

Nussbutterschaum 26

### HUMMER BISQUE

mit gezupften Riesenlangustenschwänzen & Chorizo 18

### SCHARFE GARNELEN

Currygemüse . gebratene Bananen & schwarzes Venere Risotto 26

### KALB

mit Erbse . Shiitake . Süßerdäpfel 38

### TOURNEDOS A LA ROSSINI

2 x 120 g Rindsfiletsteak mit gebratener Gänseleber  
feinste Burgunder Trüffelsauce & Pilze & Pommes Pont Neuf 46

### REIFER KÄSE

Affiniert & gereift aus unserem internationalen Käsesortiment  
Hausgemachte Chutneys & Marmeladen . Feigen- & Marillensenf klein 14 | groß 18

### NOUGATINE

Himbeere . Tonkabohne & Passionsfrucht 16

### FEIGEN & DATTELN

Tarte . Sorbet . Meringue

Couvert 6

TONI MÖRWALD  
Grand Chef

