

M Ö R W A L D

GOURMETRESTAURANT
„TONI M.“

GRAND DINER „TONI M.“

*BLACK EGG & WASABI

gebackenes Landei mit Champagnersauce . Spinat & Caviar 36

o

FOIE GRAS

Äpfel . Brioche & Valrhona 26

o

*SCHARFE GARNELEN

Currygemüse . gebratene Bananen & cremiges Risotto 26

o

HUMMERBISQUE

Jakobsmuscheln & Chorizo 18

o

*WALLER SZEGEDINER

Paprikacreme & Pommes Risolée 38

o

*SHORT RIB & PAK CHOI

Sellerie . Heidelbeere & Steinpilze 44

o

ZIEGENKÄSE

Rote Rüben . Joghurt & Pecanuss 16

o

* HOKKAIDO CHEESECAKE

Haferflocken . Cranberry & Ahornsirup 16

* 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 À LA CARTE

CEVICHE VOM ZANDER

Avocado . Pinien & Kräutern 24

FOIE GRAS

Äpfel . Brioche & Valrhona 26

EI & CAVIAR

gebackenes Landei . Spinat & Erdäpfelcreme 36

FEINE NUDELN

Trüffel . Ei & Nussbitterschaum 26

HUMMER BISQUE

Jakobsmuscheln & Chorizo 18

SCHARFE GARNELEN

Currygemüse . gebratene Bananen & cremiges Risotto 26

KALB & PAK CHOI

Pastinake . Steinpilze & Kürbis 38

TOURNEDOS À LA ROSSINI

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

NOUGAT.FEIGEN.TERRINE

Feige . Nougat & Schokolade 18

HOKAIDO CHEESECAKE

Haferflocken . Cranberry & Ahornsirup 16

Couvert 6

TONI MÖRWALD
Grand Chef

