

Das Restaurant 181 – Sie befinden sich im „Business“

Sie kennen die Aufteilung im Flugzeug - **Economy, Business, First!**
Und auch so können Sie sich unser **Restaurant 181** vorstellen. Mit einer Geschwindigkeit von 49 Minuten drehen (fliegen) wir einmal um München herum.

- Economy:** gibt es von 18 bis 20 Uhr – das 3-gängige-Sunset Menu für € 39,00 - täglich geöffnet.
Business: ab 20.30 Uhr - Feinschmeckermenu (ab € 52,00) und à la carte – täglich geöffnet.
(Freitag und Samstag bieten wir ausschließlich unser Feinschmecker Menu an – Sonntag bis Donnerstag haben Sie zusätzlich die Wahl nach der à la carte Karte zu speisen).
First: in Otto Kochs Sternerestaurant servieren wir unser Gourmetmenu für höchste Ansprüche (ab € 125,00) – montags bis freitags ab 19.00 Uhr geöffnet.
Mittags: ab 12 Uhr bieten wir im 181 Business ein Mittagsmenu ab € 34,50 und à la carte

181 Business - Abendkarte

UNSER FEINSCHMECKERMENU bis zum 17. Juni 2012

Halber Maine-Hummer mit Frühlingsgemüse in Limonen-Arganöl-Vinaigrette

*2011 Grauburgunder, QbA trocken -aus biologischem Anbau-
Weingut A. Christmann, Pfalz*

~~

Bärlauchschaumsuppe mit Pilzroyal und hausgeräucherter Entenbrust

2010 Chardonnay del salento, Sonderabfüllung "Otto Koch", Apulien

~~

Filet vom Wolfsbarsch mit Artischocken-Ratatouille und Oliven-Nage

ein weiteres Glas 2010 Chardonnay del salento, Sonderabfüllung "Otto Koch", Apulien

~~

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Sauce Choron, weißem Spargel und Kartoffelroulade

*2009 Spätburgunder, „Restaurant 181“, Weingut Montigny, Nahe **aus der Magnumflasche***

~~

Karamelltörtchen mit Erdbeer-Rhabarberragout und Vanilleeis

und dazu ein Glas Rosé Sekt

€ 52,00 als 4-Gang-Menu ohne Wolfsbarsch (€ 74,00 mit Weinbegleitung)

€ 68,00 als 5-Gang Menu mit Wolfsbarsch (€ 96,00 mit Weinbegleitung)

UNSER SPANISCHES FEINSCHMECKERMENU ab 18. Juni 2012

Cinco-Jotas Iberico Schinken mit Knoblauchbrot und Tomate

2010 Verdejo Palma Real, Bodegas Cerrosol, Rueda

~~

Gazpacho Andaluz mit gebratenem Rotbarbenfilet

2010 Sauvignon blanc, Finca Ariadna, Rueda

~~

Jakobsmuscheln mit spanischem Sommertrüffel und Chorizo-Öl

ein weiteres Glas 2010 Sauvignon blanc, Finca Ariadna, Rueda

~~

In Safran geschmorte Maishähnchenkeule und rosa gebratene Lammnuss mit papas arrugadas und Mocho verde

2010 Viña Orce, Tempranillo, selección "Otto Koch", La Mancha

~~

Spanische Dessertvariation 181

und dazu ein Glas Rosé Sekt

€ 52,00 als 4-Gang-Menu ohne Jakobsmuscheln (€ 74,00 mit Weinbegleitung)

€ 68,00 als 5-Gang Menu mit Jakobsmuscheln (€ 96,00 mit Weinbegleitung)

Vorspeisen

Kräuter-Ziegenfrischkäse im Zucchini-mantel mit altem Balsamico	€ 14,00
Halber Maine-Hummer mit Frühlingsgemüse in Limonen-Arganöl-Vinaigrette	€ 21,00
Unser hausgeräucherter Lachs am Tisch tranchiert mit Meerrettich-Crème fraîche und Koriander-Senfsauce	€ 16,00
Vitello Tonnato und Tatar vom Limetten-Lachs mit gebackenen Kapern	€ 18,00
Carpaccio vom Angus Rind mit Tête de Moine und Trüffelremoulade	€ 18,00

Suppen

Bärlauchschaumsuppe mit Pilzroyal und hausgeräucherter Entenbrust	€ 12,00
Rinderconsommé mit getrüffelten Grießnocken und Gemüse	€ 9,00

Vegetarisch

Ricotta-Spinat-Ravioli mit Spargelragout und Kirschtomaten	€ 16,50
--	---------

Fisch

Filet vom Wolfsbarsch mit Artischocken-Ratatouille, Pesto-Gnocchi und Oliven-Nage	€ 27,00
Gebratene Jakobsmuscheln mit Riesengarnelen und Hummer auf Tagliolini mit Hummerschaum	€ 33,00

Fleisch

Suprême vom Perlhuhn mit Morchelrahm, Kerbelpüree und sautiertem Frühlingsgemüse	€ 29,00
Rinderfilet mit gebratener Gänsestopfleber, Zwiebelchutney, grünem Spargel und getrüffelten Kartoffelkräpfen	€ 36,00
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Sauce Choron, weißem Spargel und Kartoffelroulade	€ 30,00
Gratiniertes Lammcarrée mit Zucchini-Auberginenröllchen und gebackenem Pilzstrudel	€ 32,00

Dessert / Käse

Gugelhupf von Mokka-parfait mit Grand Marnier-Orangen	€ 11,00
Bananenmousse mit weißem Schokoladeneis und exotischem Fruchtkompott	€ 11,00
Karamelltörtchen mit Erdbeer-Rhabarberragout und Vanilleeis	€ 11,00
Torso „Surprise“ mit marinierten Beeren	€ 11,00
Hausgemachtes Sorbet mit Champagner	€ 9,00
Internationale Käseauswahl vom Wagen	€ 16,00
Otto Kochs Klassiker: Gratinierte Käseauswahl mit Olivenöl und Schnittlauch	€ 16,00