

# THE EL-AURIAN ATRIUM

FINE DINING - MÜNCHEN

Speisekarte Frühjahr 2026

## VORSPEISEN

<b>Carpaccio vom irischen Weiderind</b>	32 EUR
Trüffelmayonnaise - Pfifferlinge - Rucola	
<b>Passierte Schwammerlsuppe</b>	26 EUR
Caesar Salad - Parmesan - Croutons	
<b>Frühlingssalat</b>	24 EUR
Eingelegtes Gemüse - Obst - Vinaigrette mit Olivenöl	

## HAUPTGÄNGE

<b>Filet von der Dorade Royal</b>	48 EUR
Oliventapenade - Black Eyed Bohnen - Pfifferlinge & Süßkartoffelpüree	
<b>Gebratene Lende vom irischen Weiderind</b>	52 EUR
Pfefferschrot - Zwiebelchutney - Tagesbeilage	
<b>Spargel aus Bayern mit Wiener Kalbschnitzel</b>	46 EUR
Bayard Kartoffeln - Holländische Soße - 2erlei Schinken	
<b>Garganelli Arrabbiata mit Salsiccia</b>	38 EUR
Frischer Chili - Tomatenkompott - Rucola & Parmesan	

## DESSERTS

<b>Rhabarber &amp; Erdbeere</b>	18 EUR
Topfenschaum - Vanilleeis	
<b>Valrhona Schokoladenmousse</b>	19 EUR
Beeren - Kakaocrumble	
<b>Crème brûlée</b>	17 EUR
Aprikosen - Kakaocrumble	

Alle Preise in Euro inkl. 19% MwSt. - Gerichte können Spuren von Allergenen enthalten. Bitte informieren Sie unser Service-Team bei Unverträglichkeiten.

Weinempfehlungen auf Anfrage - Reservierungen unter +49 89 123 456 789