

Château Mon Désir
FINE DINING

Vorspeisen

*Fois Gras Terrine mit Papaya-Ingwer-Chutney, geröstetem
Brioche und Feldsalat in Kirschdressing*
Rs 1,090

*Traditionelles Rinderstatar mit gebratenem Wachtelei, knusprigen
Kapern, Rucola und hausgemachten Kartoffelchips*
Rs 890

*Cremiges Meeresfrüchterisotto mit gegrillten Jakobsmuscheln,
geträufeltem Hummeröl und frischen Kräutern*
Rs 1,090

*Geräucherte Marlin-Lachs-Roulade mit Gurkenspäne, geröstetem
Palmherz und Ananas, Zitrusfrüchte-Medley auf schwarzer
Sepia Tintensauce*
Rs 690

*Kapaun in knusprigem Kadaif, Fenchel-Curry-Relish, pürierter
Spinat und Shiso-Salat in Himbeer-Vinaigrette*
Rs 790

Vegetarische Vorspeisen

*Gratinierter Ziegenkäse mit Honig, verschiedenes Salatgrün und
feine Birnen in Walnuss-Vinaigrette*

Rs 790

*Gegrillte Gemüsetarte mit Mozzarellakirschen, Balsamico-Perlen
und frischem Basilikum*

Rs 600

Suppen

Kartoffel-Rucola Cappuccino mit gebratener Fois Gras

Rs 690

*Hummer-Bisque mit Zitronengras verfeinert, serviert mit einem
Toast, saurer Sahne und Kaviar*

Rs 890

Tomatenessenz mit Pilztortellinis und schwarzer Trüffelspane

Rs 500

Fisch & Krustentiere

*Umberfischfilet nach „Saltimbocca“ Art umhüllt mit Prosciutto
Schinken, Pesto Risotto und Butternußpüree mit Champagner-
Butter-Sauce*

Rs 1,200

*Flammierte Languste, Tortellini gefüllt mit Kürbis-Parmigiano
Reggiano, Kirschtomaten und cremigem Steinpilzschaum*

Rs 1,690

*Filet vom Roten Zackenbarsch garniert mit würzigem Frucht-
Chutney und geschmortem Palmherz-Violette Kartoffel Aioli*

Rs 1,590

*Lachsfilet in Kartoffelkruste mit Spinat und gebratenem Gemüse
in Karotten-Orangen-Buttersauce*

Rs 1,690

*Kurzgebratener Thunfisch in Pfefferkruste mit Rum flambierter
Ananas, Tomatenbrot und Aioli-Sauce*

Rs 990

*Pochierte Scampis in einer Zitronengras-Safran-Brühe, serviert
mit gebackenen Jakobsmuscheln und Knoblauch-Brokkoliröschen*

Rs 1,590

*Spezialität des Hauses –
An Ihrem Tisch zubereitet*

*Curry von der Indischen Ozean Languste mit Kokosmilch,
frischen Palmherzen und Korianderreis*

Vorbereitet an deinem Tisch

Rs 2,490

für zwei Personen

*Châteaubriand vom Black Angus Rind nach Rossini Art (120
Tage luftgetrocknet) mit cremigen Waldpilzen, Bio-Gemüse,
traditionelle Sauce Béarnaise und Portwein-Schalotten-Sauce*

Vorbereitet an Ihrem Tisch

Rs 4,690

Fleischgerichte & Geflügel

*Langsam gebratene Entenbrust, Süßkartoffel-Safranmouseline,
knackiges Gemüse mit Shimeji-Pilzen und Kastaniensaft*
Rs 1,490

*Knusprige Hühnerroulade, rosa Himalayasalz, gefüllte
Morcheln und Vitelotte Kartoffeln et Albufera Sauce*
Rs 1,290

Filet "Wellington"
mit Saisongemüse, Bratkartoffeln und Sauce Bordelaise
Rs 1,490

*Lammfilet in Kräuter-Blumenkruste, Pommes Anna,
gebratenen Pilzen und Rosmarin-Jus*
Rs 1,690

*Tournedos vom Kalbsfilet gratiniert mit Feigen-Gorgonzola
Käse, Vitelotte Kartoffelmouseline und „Vichy“ Karotten*
Rs 1,900

*Mariniertes Hirschfilet mit Salbei und Knoblauch, fruchtig
gewürztem Brotpudding, Karottenmouseline, sautierter Rosenkohl
und Wacholderbeerenjus*
Rs 1,400

Vegetarische Hauptgänge

*Waldpilzfrikassee mit getrüffeltem Risotto, gebratenen
Kirschtomaten und Broccoli-Püree*

Rs 1,290

*Gemüsestrudel mit cremigen Spinat, Blumenkohl und Kokos-
Curry-Sauce*

Rs 700

Käseauswahl vom Wagen

*Auswahl an erlesenen französischen Käse, serviert mit
Früchtekompott und gerösteten Nüssen*

Rs 800

Desserts

*Gebratene Victoria-Ananas mariniert mit milden Gewürzen,
karamellisierten Pekannuss-Streuseln, Toffeesauce und*

Litronensorbet

Rs 300

*Kokosnuss-Mangocreme mit Blaubeerkompott garniert mit
knusprigen Pistazien*

Rs 400

*Schokoladen- oder Heidelbeersoufflé mit exotischem Fruchtchutney
und Bourbon-Vanilleeis*

Rs 690

Triologie aus Passionsfrucht, Mango und Schokoladeparfait

Rs 790

Erdbeerkugel und Nougatkrokant mit Bitterschokoladenmousse

Rs 590

Desserts

Beerenharmonie

Blaubeermousse - Erdbeer Crème Brûlée- Himbeersorbet
Rs 690

Apfelkuchen dekonstruiert serviert mit Kokoseis
Rs 690

Die beliebte "Crêpes Suzette" serviert mit hausgemachtem Vanilleeis
- an Ihrem Tisch zubereitet
- am Tisch zubereitet —
Rs 490