



Thierry Roussey – Ihr persönlicher Chefkoch



Alle Menüs auf einen Blick:

## Menü Découverte

Amuse-Bouche

-----

Pochiertes Ei in Ebsen-Minzesuppe mit Frisée und Bündnerfleisch-Chips

-----

Maishähnchen-Suprême mit Pistazienpesto gefüllt, Perlgrauen-Pilzeragout, Senfkohl und Portweinsauce

-----

Profiteroles, Windbeutel mit Tonkabohneneis und Bitterschokoladensauce, Mandeln

Käseteller mit Auswahl von französischem Käse

(+ 14 € pro Person, ab 6 Personen)

Ab 6 Personen - 69 € pro Person

Thierry Roussey - Ihr persönlicher Chefkoch.  
Dauthendeystraße 23 · 81377 München  
Telefon (0)89 720 59 464 · Mobil (0)151 193 625 62  
E-Mail: [cuisine@thierry-roussey.de](mailto:cuisine@thierry-roussey.de) Internet: [www.thierry-roussey.de](http://www.thierry-roussey.de)



# Menü Signature

## Amuse-Bouche

---

Ziegenkäsetörtchen mit karamellisierten Tomaten, Wildkräutersalat mit Maracuja-Dressing und Pinienkernen  
oder

Tatar vom Lachsrückenfilet mit Mango und Ingwer, Pistazienvinaigrette und Zuckererbsenschoten-Salat

---

Perlhuhnbrust mit Trüffelpuree gefüllt, Fregola, Senfkörner-Pommerysauce  
oder

Kabeljau mit Belugalinsen, Chorizo, konfiertem Fenchel, Safransauce

---

Duo von der Crème Brulée: Grüner Tee und Lavendel, Mango-Basilikumtatar  
oder

Frühlingsrolle mit Himbeeren und Bitterschokoladen Ganache, Himbeersauce und Krokant

Käseteller mit Auswahl von französischem Käse

(+ 14 € pro Person, ab 6 Personen)

Ab 6 Personen - 79 € pro Person

Thierry Roussey - Ihr persönlicher Chefkoch.  
Dauthendeystraße 23 · 81377 München  
Telefon (0)89 720 59 464 · Mobil (0)151 193 625 62  
E-Mail: [cuisine@thierry-roussey.de](mailto:cuisine@thierry-roussey.de) Internet: [www.thierry-roussey.de](http://www.thierry-roussey.de)



# Fusion Taste

Amuse-Bouche

---

Sautierte Garnelen mit Zitronengras und Algen, Möhren mit Pastissauce und Thunfisch-Spänen

oder

Carpaccio vom Kalbsfilet in Curcumamarinade, süß-saurer Papayasalat und Cashewkerne

---

Barbarie-Entenbrust mit Tamarindensauce, Risotto mit Thaispargel, Korianderschaum

oder

Wolfsbarsch mit Petersilien-Anis-Kruste auf Artischocken-Topinamburpüree, Safranschaum und Baby-Mangold

---

Weißes Schokoladen-Mousse mit Rhabarber-Ingwerkompott und Rosmarincrumble

oder

Crêpes Suzette mit Kumquatsorbet und Cointreau

Käseteller mit Auswahl von französischem Käse

(+ 14 € pro Person, ab 6 Personen)

Ab 6 Personen - 89 € pro Person

Thierry Roussey - Ihr persönlicher Chefkoch.  
Dauthendeystraße 23 · 81377 München  
Telefon (0)89 720 59 464 · Mobil (0)151 193 625 62  
E-Mail: [cuisine@thierry-roussey.de](mailto:cuisine@thierry-roussey.de) Internet: [www.thierry-roussey.de](http://www.thierry-roussey.de)



# Menü Parcours culinaire

## Amuse-Bouche

-----  
Avocado-Fencheltatar mit geräucherter Entenbrust, Haselnussöl, Erbsensuppe (kalt)

oder

Crème Brulee von der Entenleber mit Lillet-Feigen, Entenleber-Toast und Kräutersalat

-----  
Gedämpftes Heilbutt-Filet (oder Saibling), Couscous und junges Gemüse, Noilly Prat-Kurkumasauce

oder

Jakobsmuscheln auf Artischockenpüree, Trüffel-beurre blanc, marinierte Rote Bete-Streifen

-----  
Niedrigtemperatur-gegartes Rinderfilet, Choronsauce, Süßkartoffelpüree, Rotweinschalotten

oder

Estragon-Kalbsfilet mit Cognac-Sauce, Topinamburpuree, grüner Spargel

-----  
Pistazien-Küchlein mit Rhabarber-Kompott, Champagner-Rote Bete-Sorbet, Mango-Maracuja-Ragout

oder

Lauwarmes Schokotörtchen Manjari mit Lavakern, Kakaobohnensplitter, Cassissauce

Käseteller mit Auswahl von französischem Käse

(+ 14 € pro Person, ab 6 Personen)

Ab 6 Personen - 109 € pro Person

Thierry Roussey - Ihr persönlicher Chefkoch.  
Dauthendeystraße 23 · 81377 München  
Telefon (0)89 720 59 464 · Mobil (0)151 193 625 62  
E-Mail: [cuisine@thierry-roussey.de](mailto:cuisine@thierry-roussey.de) Internet: [www.thierry-roussey.de](http://www.thierry-roussey.de)



## Menü spécial Vins Saveurs Complices

Ein exklusives Zusammenspiel von raffinierter Küche und passenden Weinen.

Amuse-bouche surprise  
*Crémant de Bourgogne*

---

Pilz-Bouillon mit pochiertem Ei, Entenleber und Pfifferlingen  
*Weißwein*

---

Kurz gebratenes Thunfischfilet im Senfkornmantel, Gemüse-Ratatouille, Sake-Sojasauce  
*Weißwein*

---

Brust und Keule von der französischer Taube mit Gemüsejuliennröllchen und Himbeer-Portweinsauce  
*Rotwein*

---

Manjari-Schokoladentarte mit Himbeersauce  
*Dessertwein*

Menü "Saveurs complices" nur ab 6 Personen - 139 € pro Person  
5 Gänge- Menü einschließlich passenden Weinen (5 Flaschen Wein für 6 Personen)

Thierry Roussey - Ihr persönlicher Chefkoch.  
Dauthendeystraße 23 · 81377 München  
Telefon (0)89 720 59 464 · Mobil (0)151 193 625 62  
E-Mail: [cuisine@thierry-roussey.de](mailto:cuisine@thierry-roussey.de) Internet: [www.thierry-roussey.de](http://www.thierry-roussey.de)



# Menü Amour

## Amuse-Bouche

-----  
Mit Zitronengras und Kafirlimetten sautierte Riesengarnelen, Möhren mit mildem Chili und Anis  
-----

Gemüse-wok und Wolfbarschfilet mit Kumquats und Oliven

-----  
Rosé gebratenes Barbarie-Entenfilet auf Vialone-Risotto mit Schwarztrüffel, kleiner Garten-Kräutersalat,  
Portweinsauce mit malaysischem Pfeffer  
-----

Knusprige Grand Cru Valrhona -Schokofrühlingsrolle mit Himbeeren, Himbeerensauce und Krokant

Menü „Amour“ für 2 Personen

420 € für das Paar mit passendem Wein (1 Flasche Champagner, 1 Flasche Rotwein)

368 € für das Paar ohne Wein

Thierry Roussey - Ihr persönlicher Chefkoch.  
Dauthendeystraße 23 · 81377 München  
Telefon (0)89 720 59 464 · Mobil (0)151 193 625 62  
E-Mail: [cuisine@thierry-roussey.de](mailto:cuisine@thierry-roussey.de) Internet: [www.thierry-roussey.de](http://www.thierry-roussey.de)