



Thierry Roussey – Ihr persönlicher Chefkoch



Alle Menüs auf einen Blick:

Menü Découverte

Amuse-Bouche

Hokaidokürbissuppe mit Zitronengras, Austernpilze, Kürbisschaum und Wantan Blättern

Mais Perlhuhn 56° gefüllt mit Trüffelpesto, Süsskartoffelpüree und Herbsttrüffelsauce

Apfel-Mango-Crumble mit Rum-Mangosorbet und Pecannüsse-Krokant

Käseteller mit Auswahl von französischem Käse

(+ 14 € pro Person, ab 6 Personen)

Ab 6 Personen - 74 € 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 Internet: www.thierry-roussey.de



Menü Signature

Amuse-Bouche

Französische Ziegenkäsetörtchen mit karamellisierten Tomaten, Wildkräutersalat mit Maracuja-Dressing und Pilze
oder
Tatar vom Lachsrückenfilet mit Mango und Rote Beete Grauben, Pistazienvinaigrette und Zuckererbsenschoten-Salat

Rosa Kalbstafelspitz auf Pastinakenmousse, Ofen-Sesam-Karotten, Senfkörner-Kalbsjus
oder
Kabeljau mit Belugalinsen, Chorizo, konfiertem Fenchel, Safransauce

Duo von der Crème Brulée: Grüner Tee und Lebkuchen, Mango-Basilikumtatar
oder
Crêpes Suzette mit Kumquatsorbet und Cointreau

Käseteller mit Auswahl von französischem Käse (+ 14 € pro Person, ab 6 Personen)

Käseteller mit Auswahl von französischem Käse

(+ 14 € pro Person, ab 6 Personen)

Ab 6 Personen - 84 € 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 Internet: www.thierry-roussey.de



Fusion Taste

Amuse-bouche

Sautierte Garnelen mit Zitronengras und Algen, Möhren mit Pastis-Kokosmilchsauce

oder

Kalbstatar in Wasabimarinade, süß-saurer Papayasalat und Cashewkerne

Barbarie-Entenbrust mit Tamarindensauce, Risotto mit Thaispargel, Korianderschaum

oder

Wolfsbarsch mit Petersilien-Anis-Kruste auf Orangen-Karottenpüree, Kurkumaschaum und Baby-Mangold

Lebkuchen Schokoladen-Mousse mit Rhabarber-Apfelkompott und Mandelcrumble

oder

Zitronengras Panna Cotta, karamelisierter Mango, Kokonuss Streusel

Käseteller mit Auswahl von französischem Käse

(+ 14 € pro Person, ab 6 Personen)

Ab 6 Personen - 94 € pro Person



Menü Parcours culinaire

Amuse-bouche

Kurz gebratenes Thunfischfilet mit Mizunasalat, Avocado-creme und Curryreduktion

oder

Crème Brulee von der Entenleber mit Birne, Entenleber-Toast und Kräutersalat

Gedämpftes Heilbutt-Filet (oder Saibling), Couscous und junges Gemüse, Noillypratsauce

oder

Jakobsmuscheln auf Topinamburpüree und Chips, Trüffel-beurre blanc, Thai Spargel

Niedrigtemperatur-gegartes Rehfilet, geflammter Lauch, Pastinaken-Selleripüree, Cabernetsauce

oder

58° Estragon-Kalbsfilet mit Cognac-Sauce, Rote Bete-Kartoffelstampf, Wilder Brokkoli mit Cashew

Pistazien-Küchlein mit Birnen Ragout, Champagner-Rote Beete-Sorbet, Mango-Maracuja-Ragout

oder

Valrhona Bitterschokoladenküchlein mit Lavakern, Cointreau-Kumquats, Cassissorbet

Käseteller mit Auswahl von französischem Käse

(+ 14 € pro Person, ab 6 Personen)

Ab 6 Personen - 110€ 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 Internet: www.thierry-roussey.de



Menü spécial Vins Saveurs Complices

Ein exklusives Zusammenspiel von raffinierter Küche und passenden Weinen.

Amuse-bouche surprise
Crémant de Bourgogne

Pochiertes Ei, gebratene Entenleber und Pfifferlinge
Weißwein

Tataki von Lachsfilet in Sesam-Hanfsamenkruste und Sishosauce, mariniertes Wintergemüse, Ahornsirup Dressing
Weißwein

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

Manjari-Schokoladentarte mit Himbeersauce
Dessertwein

Menü "Saveurs complices" nur ab 6 Personen - 148€ 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 Internet: www.thierry-roussey.de



Menü Amour

Amuse-Bouche

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

Gemüse-Wok und Wolfbarschfilet mit Kumquats und Oliven, Orangenschaum

Rosé gebratene französische Barbarie-Entenbrust (oder Mais Perlhuhn Supreme) auf Fregola Sarda Risotto mit
Schwarztrüffelpüree, Zuckererbsschoten, Portweinsauce mit Laos Pfeffer

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

Menü „Amour“ für 2 Personen

480 € für das Paar mit passendem Wein (1 Flasche Champagner, 1 Flasche Rotwein)

390 € 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 Internet: www.thierry-roussey.de