



## ES BEGINNT

### Tartare de Filet de Bœuf

irisches Rinderfilet handgeschnitten  
Sauce Tatar | Eigelb | Capperoni | Gewürzgurke | Knusperbrot  
26.-  
mit Prunier Caviar Shot 20 Gramm 29.-

### Ente von Malvasia

marinierte Entenstopfleber  
Rhabarber | Himbeere | Estragon  
28.-

## ES LÄUFT

### Retour de Plage

Bouillabaisse signature №1  
Pastis | Orange | Safran |  
Salzwasserrische | Rouille  
34.-

### Bretonische Artischocke

Poivrade à la barigoule | Karotte | Sellerie  
Gnocchi  
22.-

### Speer.Spitze

sautierte Spitzmorcheln | Kohlrabi | Erbsen | grüner Spargel  
26.-

### Königin der Nüsse

Schwetzingen Stangenspargel in Nussbutter glasiert | Parmesan |  
Rukola | Macadamia Nuss | 10 jähriger Balsamico  
22.-

### Schwetzingen Spargel trifft Ingwer

weißes Spargel.Risotto | Ingwer | Basilikum  
24.- | 28.-



## MITTENDRIN

### Bar de ligne

Wolfsbarsch aus der Bretagne  
Sauce Bourride | Gremolata | Ratatouille  
44.-

### Brust oder Keule?

AOP Miéral Bressehuhn  
Knusprige Erbse | Hühnerhautjus | grüner Spargel  
36.-

### möbius signature №²

24 h geschmorte Ox.Backe  
Perlzwiebel | Wurzelwerk |  
Kartoffelpüree nach Joël Robuchon  
38.-

## ZEIT ZU ZWEIT

Ganzer Seeteufel aus dem Golf von Biskaya  
Gegrillter Fenchel | getrocknete Tomaten  
Oliventhymianbutter  
für 2 Genießer  
p.P. 42.-

## DAS GEHT IMMER

### Wiener Wahnsinn

Wiener Palatschinken &  
die Marillenmarmelade  
Puderzucker und das ist  
dann auch die  
Wahrheit. | 14.-

### Das möbius mini

#### Magnum Eis

mit Espresso von  
Andraschko | 7.-

### Schock.Oh.lade

Rhabarber |  
Erdbeersorbet | 70%  
Guanaja Schokolade  
17.-

### Eiskalt aber cremig

Yuzu- und/oder  
Himbeersorbet | 12.- |  
mit Reisetbauer Axberg  
Vodka | 18.-

### Käse vom Affineur

Maître Yves Bordier  
aus der Bretagne  
3 oder 5 Stück |  
süß – fruchtige  
Begleitung | Brot  
14.- | 19.-