



MÖBIUS IN 3 GÄNGEN

Amuse Bouche

Der Jakobsweg

handgetauchte Jakobsmuscheln aus Norwegen
grüner Spargel & gelber Pfirsich | Honig-Salbeivinaigrette

Aus dem Big Green Egg

Bio Kalbstafelspitz
Brühwürfel ☺ | Honigessig | Liebstöckel | Erbse & Pfifferlinge

Krümme.Monster

marinierte Waldbeeren | Bergmilch.Joghurt.Eis
34 Keksbrösel 🍪

Süßes von Elli

72.- p.P.

(Menü wird tischweise serviert)

ES BEGINNT

Tartare de Filet de Bœuf

irisches Rinderfilet handgeschnitten
Sauce Tatar | Eigelb | Capperoni |
Gewürzgurke | Knusperbrot

26.-

mit Prunier Caviar Shot 20 Gramm 29.-

Mon chéri d'amour

gebratene Entenstopfleber von Malvasia
Banyuls Kirschen | Guanaja Schokolade

29.-

Erst mal Urlaub

Geeiste Gazpacho
Gurkentatar | knusprige Gamba

19.-

24 Gewürze 24 Stunden

Laxx.Forelle lke Jime gebeizt | Dill |
Crème Fraîche | Kaviar | Orange

24.-

ES LÄUFT

Retour de Plage

Bouillabaisse signature №1
Pastis | Orange | Safran |
Salzwasserfische | Rouille

32.-

Knalltüte ☺

Zucchiniblüte im Tempura gebacken |
Ricotta | Salbei | Tomate Frito

19.-

Sagen Sie nicht „Maultaschen“

Ravioli von Calamari | Staudensellerie |
gegrillte Paprika | Pimentonjus

24.- | 32.-



MITTENDRIN

Bretagne

Bretonischer Seeteufel

Cocobohne | Mandarinenöl | getrocknete Tomate | Shiitake

38.-

Der Stein in der Zwiebel

Atlantik Steinbutt | Milde Zwiebel der Cevennen

Schwarzer Trüffel | Pommes Noisettes | Schnittlauch |

42.-

Aus dem Big Green Egg

Bio Kalbstafelspitz

Brühwürfel ☺ | Honigessig | Liebstöckel

Erbse & Pfifferlinge

37.-

möbius signature №²

24 h geschmorte Ox.Backe

Perlwiebel | Wurzelwerk |

Kartoffelpüree nach Joël Robuchon

36.-

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.-

Sauer.Kirsche

Caramelia | Mousse |

Sauerkirsch.Sorbet |

Basilikum

16.-

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.-