



MÖBIUS IN 4 GÄNGEN

Amuse Bouche

Graved Fish

Gebeizte Forelle aus dem Spessart | gepickelte Schalotte | Kefirlimette | Shisosaft

Radicchio Rosso

Geschmorte Radicchio | cremiges Risotto | Mimolette | Salbei

Gold.Broiler

Label Rouge Huhn | glasierte Brust | Erbse
Junglauch & confierte Kartoffel

Grüße vom Schwarzwald

Guanaja Schokolade | Crème Fraîche | Sauerkirsch.Likörchen

3 Gang 74.- p.P. (ohne Risotto) | 4 Gang 86.- p.P.
(donnerstags bis samstags - Menü wird tischweise serviert)

ES BEGINNT

OYSTER TIME

Frische Austern nach Marktangebot
3 | 6 | 9 Stück
14.- | 26.- | 38.-

Tartare de Filet de Bœuf

irisches Rinderfilet handgeschnitten
Sauce Tatar | Eigelb | Capperoni |
Gewürzgurke | Knusperbrot
26.-

+ Prunier Caviar Shot 20 Gramm 29.-

Ente gut, alles gut

gebratene Entenstopfleber von Malvasia
karamellisiertes Rotkraut | Wachholderstreusel
Beifußemulsion
29.-

Butter bei die Fische

Büsumer Krabben | Buttermilch
Feldsalat | Dill
22.-

ES LÄUFT

Retour de Plage

Bouillabaisse signature №1
Pastis | Orange | Safran |
Salzwasserfische | Rouille
32.-

Radicchio Rosso

Geschmorte Radicchio | cremiges Risotto
Mimolette | Salbei
22.-

Eine etwas andere Ravioli

Feines Sugo aus der Kalbsbrust
Parmesanschaum | PerigordTrüffel
24.-

Fan.Artikel

Kutteln vom Kalb
Olive | Tomate Frito | Parmesan
24.-



MITTENDRIN

Salz.Wasser

Rochenflügel von der Costa Brava
Nussbitterschaum | süße Kapern | Kapuzinerkresse | Zitrone
42.-

Süß.Wasser

Wilder Zander | Kohlrabi | rote Bete | Basilikum | Champignon
36.-

Gold.Broiler

Label Rouge Huhn | Brust & Keule | Erbse
Junglauch & confierte Kartoffel
38.-

möbius signature No²

24 h geschmorte Ox.Backe
Perlzwiebel | 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.-

Coco Loco

Gegrillte & karamellierte Ananas
Kokoseis | Passionsfrucht
17.-

Grüße vom Schwarzwald

Guanaja Schokolade | Crème Fraîche |
Sauerkirsch.Likörchen
19.-

Eiskalt aber cremig

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

Käse vom Affineur

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