



## MÖBIUS IN 4 GÄNGEN

### TIK TAK THUNA

Yellowfin Thunfisch von den Malediven  
Wasabi Crème Fraîche | Buddhas Hand | Shiitake

### DIE CARBONARA

Guanciale | Pfefferpeporino | Eigelb | feiner Schnittlauch | Zitrone

### BÖFFFFF STROGANOFF

slowmeat® Vaca de dehesa Rinderfilet  
Dijon Senf | rote Bete | falscher Champignon  
confierte & knusprige Kartoffel

### MEINE YOGURETTE

Himbeere | luftiges Joghurtmousse | Valrhona Schokolade

3 Gang 78.- p.P. (ohne Carbonara) | 4 Gang 88.- 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.-

### ENT(E)ZÜCKEND

gebratene Entenstopfleber & Confit  
von Malvasia  
Yuzuschokolade | Rhabarber  
Basilikum  
29.-

### TIK TAK THUNA

Yellowfin Thunfisch von den Malediven  
Wasabi Crème Fraîche | Buddhas Hand |  
Shiitake  
24.-

## ES LÄUFT

### RETOUR DE PLAGES

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

### IT'S FUNGHI TIME

Sautierte Spitzmorcheln | Risotto  
Sherry & Kerbel  
24.-

### DIE CARBONARA

Guanciale | Pfefferpeporino | Eigelb  
feiner Schnittlauch | Zitrone  
26.-

### FAN.ARTIKEL

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



## MITTENDRIN

### WILDE SACHE

Steinbutt aus dem Atlantik  
wilder Blumenkohl | Liebstöckel Beurre Blanc | Selleriekresse  
46.-

### BÖFFFFF STROGANOFF

slowmeat® Vaca de dehesa Rinderfilet  
Dijon Senf | rote Bete | falscher Champignon  
confierte & knusprige Kartoffel  
42.-

### MÖBIUS SIGNATURE №²

24 h geschmorte Ox.Backe  
Perlzwiebel | Wurzelwerk  
Kartoffelpüree nach Joël Robuchon  
36.-

## DAS GEHT IMMER

### DAS MÖBIUS MINI MAGNUM EIS

mit Espresso von Andraschko  
8.-

### WIENER WAHNSINN

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

### EISKALT ABER CREMIG

Yuzu- und/oder Himbeersorbet  
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.-