



## DAS MÖBIUS MENÜ

### THUNA & SPARGEL

Thunfisch von den Malediven | mariniertes Stangenspargel  
Ponzuvinaiquette | Shiitake Pilze | Sesam

### LEIPZIGER ALLERLEI

Spitzmorcheln | Erbse | Kohlrabi | Kerbel | Spargel

### SALZWASSER

Gratinierte Scholle aus dem Atlantik  
Pak Choi | Purple Curry | Limonenbutter

### LAMM À LA STRINDBERG

Lammrücken | feine Schalotten | Dijonsenf | geschmorte Keule  
Bärlauch.Gnocchis | Poveraden | Thymianjus

### FRÜHLINGSGEFÜHLE

Mille – Feuille  
Rosa Rhabarber | Himbeersorbet | weiße Schokoladencreme

4 Gang 98.- p.P. (ohne Salzwasser) | 5 Gang 115.- p.P.  
*(donnerstags bis samstags - Menü wird tischweise serviert)*

## ES BEGINNT

### OYSTER TIME

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

### TARTARE DE FILET DE BŒUF

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

### ENT(E)ZÜCKEND

gebratene Entenstopfleber & Mousse  
von Malvasia  
Bitterschokolade | Himbeeren | Basilikum  
29.-

### THUNA & SPARGEL

Thunfisch | mariniertes Stangenspargel  
Ponzuvinaiquette | Shiitake Pilze | Sesam  
24.-

## ES LÄUFT

### RETOUR DE PLAGE

Bouillabaisse signature №<sup>1</sup>  
Pastis | Orange | Safran |  
Salzwasserfische | Rouille  
32.-

### LEIPZIGER ALLERLEI

Spitzmorcheln | Erbse | Kohlrabi  
Kerbel | Spargel  
24.-

### PRINZESSIN AUF DER ERBSE

Raviolo | Zuckererbsen  
Gegrillter Langostino & Krustentierjus  
28.-

### FAN.ARTIKEL

Wiener Salon.Beuschel  
Feines Gemüse | Kapern | Majoran  
Schnittlauch.Knödel  
24.-



## MITTENDRIN

### SALZWASSER

Gratinierte Scholle aus dem Atlantik  
Pak Choi | Purple Curry | Limonenbutter  
42.-

### LAMM À LA STRINDBERG

Lammrücken | feine Schalotten | Dijonsenf | geschmorte Keule  
Bärlauch.Gnocchis | Poveraden | Thymianjus  
46.-

### 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.-

### FRÜHLINGSGEFÜHLE

Mille – Feuille  
Rosa Rhabarber | Himbeersorbet | weiße Schokoladencreme  
18.-

### 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.-