



DAS MÖBIUS MENÜ

THUNA & SPARGEL

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

DER REIS IST HEISS

Cremiges Risotto | Pfifferlinge | Basilikum

SALZWASSER

Steinbutt aus der Vendée
Schwetzinger Spargel | Pfannkuchen | Holunderblüten Hollandaise

MON CHÉRI

Rosa gebratene Rehkeule
Kampot.Pfeffer | Krause.Petersilie | Herzkirschen | Haselnuss

SESAM ÖFFNE DICH

Schwarzes Sesameis
Erdbeeren | Ingwer | Kokos

4 Gang 98.- p.P. (ohne Salzwasser) | 5 Gang 115.- p.P.
(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 PLAGES

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

DER REIS IST HEISS

Cremiges Risotto | Pfifferlinge | Basilikum
22.-

PRINZESSIN AUF DER ERBSE

Raviolo | Zuckererbsen
Gegrillter Langostino & Krustentierjus
28.-

FAN.ARTIKEL

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



MITTENDRIN

SALZWASSER

Steinbutt aus der Vendée
Schwetzinger Spargel | Pfannkuchen | Holunderblüten Hollandaise
46.-

MON CHÉRI

Rosa gebratene Rehkeule
Kampot.Pfeffer | Krause.Petersilie | Herzkirschen | Haselnuss
44.-

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.-

SESAM ÖFFNE DICH

Schwarzes Sesameis
Erdbeeren | Ingwer | Kokos
18.-

EISKALT ABER CREMIG

Yuzu- und/oder Brombeersorbet
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.-