



DAS MÖBIUS MENÜ

NIÇOISE À LA MÖBIUS

Thunfisch von den Malediven
Kartoffel | Bohnen | Oliven
Sardelle | Brunnenkresse

RICOTTA ROYAL

Gefüllte Zucchiniblüte | Ricotta | Salbei

MEHR MEER

Seeteufel aus der Vendée
Kleine Artischocken | australischer Wintertrüffel.Espuma

SCHWEIN GEHABT

Iberico Secreto vom Holzkohle Grill
Wilder Oregano | Pimenton | Joghurt | Gurke

SCHWARZWALD ENTKERNT

Herzkirschen
Bitterschokolade | Haselnuss | Basilikumeis

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.-

NIÇOISE À LA MÖBIUS

Thunfisch von den Malediven
Kartoffel | Bohnen | Oliven
Sardelle | Brunnenkresse
26.-

ES LÄUFT

RETOUR DE PLAGE

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

DER REIS IST HEISS

Cremiges Risotto | Pfifferlinge | Basilikum
22.-

RICOTTA ROYAL

Gefüllte Zucchiniblüte | Ricotta | Salbei
24.-

FAN.ARTIKEL

Feine Kalbskutteln
Martinique Chili | Oliven | Parmesan
Tomate Frito
24.-



MITTENDRIN

MEHR MEER

Seeteufel aus der Vendée
Kleine Artischocken | australischer Wintertrüffel.Espuma
46.-

SCHWEIN GEHABT

Iberico Secreto vom Holzkohle Grill
Wilder Oregano | Pimenton | Joghurt | Gurke
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.
16.-

SCHWARZWALD ENTKERNT

Herzkirschen
Bitterschokolade | Haselnuss | Basilikumeis
22.-

EISKALT ABER CREMIG

Yuzu- und/oder Waldbeerensorbet
14.-
mit Reisetbauer Axberg Vodka
20.-

KÄSE VOM AFFINEUR

Maître Yves Bordier aus der Bretagne
süß – fruchtige Begleitung | Brot
3 oder 5 Stück
16.- | 22.-