



## DAS MÖBIUS MENÜ

### HERBST.BAUMELN

Gegrillter Hokkaidokürbis  
Nussbutter | Herbsttrompeten | Salbei

### KÖNIGSBERGER KLOPSE RAVIOLI

Kalbs.Sugo | Zitrone | Kapern | Estragon

### WE ARE THE CHAMPIGNONS

Seeteufel aus der Normandie  
Lauchconfit | Champignonschaum

### WALD.BODEN

Reh vom Hartwald  
Topinambur | Hibiskus | Café.Jus | Trüffel.Erde

### WIR SIND QUITT

Quitten aus der Goethestrasse  
Salzkaramell | bretonischer Sablé | Bergmilch.Joghurt.Eis

4 Gang 98.- p.P. (ohne Fisch) | 5 Gang 115.- p.P.  
*(Menü wird tischweise serviert)*

## ES BEGINNT

### OYSTER TIME

Frische Austern nach Marktangebot  
3 | 6 | 9 Stk.  
14.- | 28.- | 40.-

### TARTARE DE FILET DE BŒUF

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

### HERBST.BAUMELN

Gegrillter Hokkaidokürbis  
Nussbutter | Herbsttrompeten |  
Salbei  
22.-

## ES LÄUFT

### RETOUR DE PLAGE

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

### CARBONARA

Cremiges Risotto | Guanciale |  
Schnittlauch | Zitrone | Sardischer  
Pecorino  
22.-

### KÖNIGSBERGER KLOPSE RAVIOLI

Kalbs.Sugo | Zitrone | Kapern |  
Estragon  
24.-

### FAN.ARTIKEL

Wiener Kalbsrahmbeuschel  
Wurzelwerk | Semmelknödel  
28.-



## MITTENDRIN

### TRÈS CHIC, MONSIEUR TURBOT

Bretonischer Steinbutt | confierter Chicorée | Bergpfeffer | Orangen Beurre Blanc  
Ricotta Gnocchi  
46.-

### WALD.BODEN

Reh vom Hartwald  
Topinambur | Hibiskus | Café.Jus | Trüffel.Erde  
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.-

### WIR SIND QUITT

Quitten aus der Goethestrasse  
Salzkaramell | bretonischer Sablé | Bergmilch.Joghurt.Eis  
22.-

### EISKALT ABER CREMIG

Yuzu- und/oder Himbeersorbet  
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.-