



DAS MÖBIUS MENÜ

MEERES.RAUSCHEN IM WINTER

Calamarinudeln | Oktopus gegrillt | Bouchot Muschel
Sepiavinaigrette | Selleriesalat | Yuzu

FÜR EINE HANDVOLL REIS

Cremiges Risotto | Salbei | Mimolette | gereifter Balsamico

MÖBIUS FASHION

Loup de Mer gebraten
Radicchiojus | Pinienkerncreme

STEAK AU POIVRE² ODER DIE MADAGASKARNUMMER

Rinderfilet | Ox.Praline
grüner Pfeffer | Cognac | Schwarzwurzel

CAMPARI „WAS SONST“

Blutorange | griechischer Joghurt
Granola | Camparischaum und aus

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.
16.- | 32.- | 45.-

TARTARE DE FILET DE BŒUF

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

DER ETWAS ANDERE BÖÖÖRGER

Malvasia Entenleber | Brioche
geschmorter Radicchio | Portweinbirne
32.-

MEERES.RAUSCHEN IM WINTER

Calamarinudeln | Oktopus gegrillt |
Bouchot Muschel
Sepiavinaigrette | Selleriesalat | Yuzu
29.-

ES LÄUFT

RETOUR DE PLAGE

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

FÜR EINE HANDVOLL REIS

Cremiges Risotto | Salbei
Mimolette | gereifter Balsamico
22.-

EDIZIONE DI AMATRICIANA

Ravioli | Tomatenessenz
Guanciale | Pecorino
24.-

FAN.ARTIKEL

Sautiertes Kalbsbries |
Petersilienwurzel | Pimonteser
Haselnuss | PerigordTrüffel
34.-



MITTENDRIN

MÖBIUS FASHION

Loup de Mer gebraten
Radicchiojus | Pinienkerncreme | knusprige Polenta
46.-

STEAK AU POIVRE² ODER DIE MADAGASKARNUMMER

Rinderfilet | Ox.Praline
grüner Pfeffer | Cognac | Schwarzwurzel
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.
16.-

CAMPARI „WAS SONST“

Blutorange | griechischer Joghurt
Granola | Camparischaum und aus
22.-

EISKALT ABER CREMIG

Yuzu- und/oder Beerensorbet
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.-