



Veranstaltungsmenüs

2015

Restaurant Schapeau

Tal 41 - 80331 München
Tel: +49 (0)89 - 24234 400

Email: info@schapeau.de

www.schapeau.de

SAISONALE MENÜVORSCHLÄGE

GANZJÄHRIG
(JANUAR – DEZEMBER)

MENÜ 1

Tafelspitzbrühe mit Streifen vom Kräuterpfannkuchen

**

Ofenfrischer Spanferkelbraten in Dunkelbiersauce
mit hausgemachtem Speckkrautsalat und altbayrischem Brez'nknödel

**

Mandelapfelkücherl mit Zimtzucker und Vanilleeis

26,50 € pro Person

MENÜ 2

Grießnockerlsuppe mit Gemüsestreifen

**

Gebratene Maishähnchenbrust auf Dijon-Senfsauce,
mit Saisongemüse und cremiger Polenta

**

Hausgemachter Millirahmstrudel mit Vanillesauce

29,80 € pro Person

MENÜ 3

Tomaten-Vanillecrèmesuppe mit Rucolacrisp

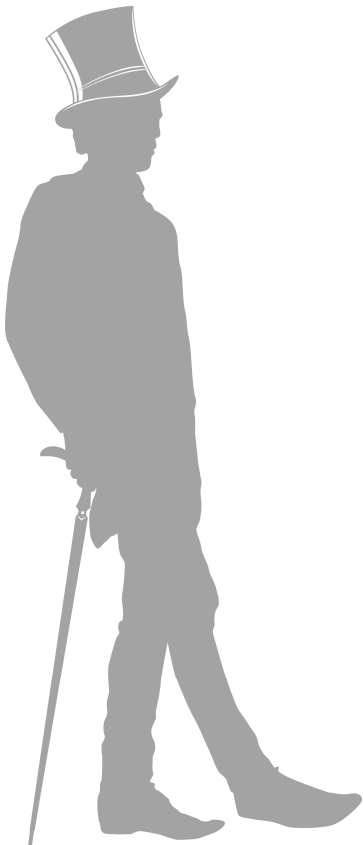
**

Rosa gebratener Kalbstafelspitz auf Thymianjus
mit Spitzkohl und Kartoffelgratin

**

Mango-Crème Brûlée

35, 50 € pro Person



FRÜHJAHR
(MÄRZ – JUNI)

MENÜ 4

Aufgeschäumte Suppe von Gartenkräutern
mit Wachtelei

**

Kabeljaufilet
auf schwarzem Risotto und glaciertem Gemüse

**

Topfenmousse
mit karamellisierten Strudelteigblättern und Cassissauce

37,50 € pro Person

MENÜ 5

Carpaccio vom Seeteufel
mit Limonenmoussè und Mangochutney

**

Rosa Schweinefilet in Portweinsauce
mit Mandelbrokkoli und Schupfnudeln

**

Topfenknödel mit süßen Bröseln auf Himbeersauce

39,50 € pro Person

MENÜ 6

Frühlingssalate mit mariniertem Spargel,
und gebratenem Lammfilet

**

Schwarzwurzelsuppe mit gebräunten Mandeln

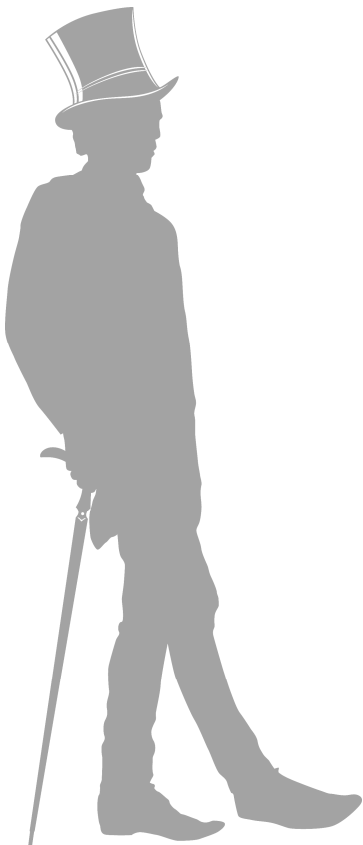
**

Zanderfilet im Kartoffelmantel gebraten
mit Gorgonzola-Spinat und Proseccosauce

**

Panna Cotta-Terrine auf Fruchtspiegel

45,50 € pro Person



SOMMER
(JULI – SEPTEMBER)

MENÜ 7

Rucolasalat
mit Himbeerdressing und geräuchertem Saiblingsfilet
**

Steak von der Bayrischen Ochsenlende
mit Sauce "Café de Paris"
dazu Romanescogemüse und Graupenrisotto
**

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

37,50 € pro Person

MENÜ 8

Ceeiste Joghurt-Gurkensuppe mit frischer Minze
**

Gebratene Saiblingsfilets auf Zucchini-Julienne,
mit Rieslingsauce und Pariser Kartoffeln
**

Erdbeertiramisu

29,50 € pro Person

MENÜ 9

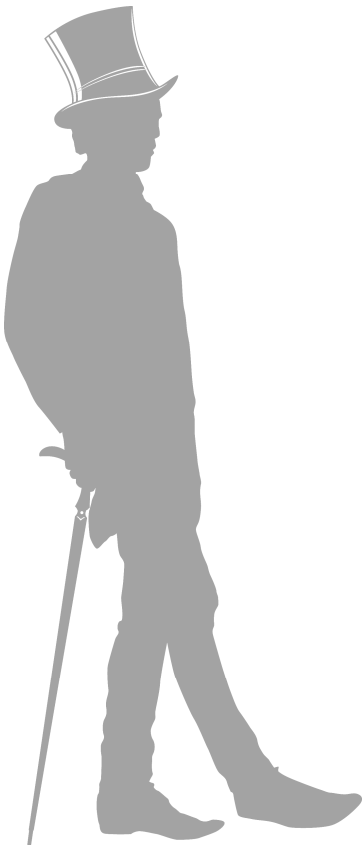
Lauwarmes Forellenfilet
mit marktfrischen Salaten und Limonendressing
**

Geflügelconsommé mit Liebstöckelnockerl
**

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Rotweinjus,
glacierten Zuckerschoten und Grießplätzchen
**

Zitronen-Joghurtmousse mit frischen Früchten

41,50 € pro Person



MENÜ 10

Mariniertes Mittelmeergemüse,
auf Rucolasalat und Balsamicodressing

**

Tomatenconsommé mit Frischkäsenockerl

**

Duett von Lachsforelle und Zander aus dem Wurzelsud,
mit süßem Pernodschaum und Petersilienkartoffeln

**

Mokka-Parfait mit Grand Marnier-Zabaione

42,50 € pro Person

HERBST & WINTER

(OKTOBER – FEBRUAR)

MENÜ 11

Feldsalat mit Kartoffeldressing,
gebratenen Egerlingen und Croûtons

**

Wildessenz mit Trüffelockerl und Gemüsejulienne

**

Knusprige Ente mit glacierten Maronen,
Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

**

Winterapfelstrudel mit warmer Vanillesauce

41,50 € pro Person

MENÜ 12

Gebratene Entenleberterrine mit winterlichem Salatbouquet
und Orangenfilets

**

Maishähnchenbrust
mit Estragonjus, Vichy-Karotten und Maronenpüree

**

Zimtparfait mit warmen Pflaumen

34,50 € pro Person



MENÜ 13

Ziegenkäse im Speckmantel gebraten
auf lauwarmem Apfel-Preiselbeer-Ragout

**

Hirschmedaillons auf Portweinpilzen
mit Kürbis-Lauchgemüse und Spinatspätzle

**

Zwetschgen-Terrine mit Mandelsauce

40,50 € pro Person

MENÜ 14

Carpaccio von der geräucherten Entenbrust
mit Cassis-Vinaigrette und Rucolasalat

**

Crèmesuppe vom Muskatkürbis
mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl

**

Lammkrone auf Rosmarinjus
mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin

**

Topfenpalatschinken mit Walnusseeis

44,50 € pro Person

MENÜ 15

Räucherfischterrine mit ofenfrischem Brioche

**

Erbsenschaumsuppe mit gebratener Süßwassergarnele

**

Rehrücken auf schwarzer Johannisbeersauce
mit Kohlrabi-Karottengemüse und Schupfnudeln

**

Mousse au Chocolat mit Dörrobstkompott

49,50 € pro Person



– IM WEIN IST WAHRHEIT. IN VINO VERITAS

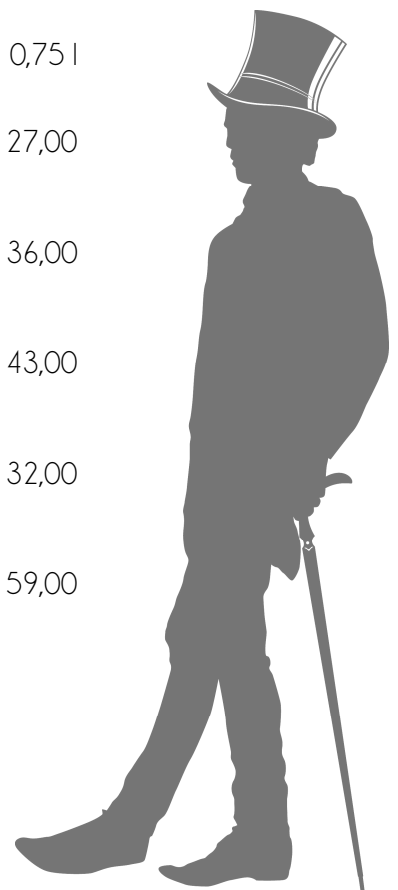
APERITIF

Bitter Orange (alkoholfrei) Monin Bitter ⁵ , Orangensaft	8,00
Schapeau Spritz (alkoholfreie Version) Monin Bitter, Traubensecco, Tafelwasser	8,00
Prosecco mit Fruchtピューree Prosecco, Fruchtピューree der Saison	6,40
Aperol Spritz Aperol ^{5,6} , Prosecco, Tafelwasser	7,20
Hugo Holunderblütensirup, Prosecco, Tafelwasser, Limette, Minze	7,20

Erkundigen Sie sich nach unseren hauseigenen Cocktail-Kreationen.
Gerne stehen wir Ihnen auch für persönliche Cocktail-Ideen beratend zur Seite.

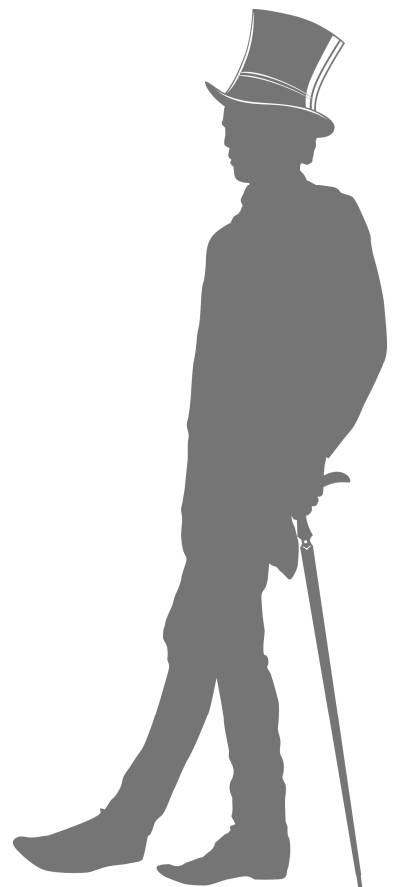
PERLENDES

	0,75 l
Trauben Secco alkoholfrei, perlender Traubensaft Sekthaus Raumland, Rheinhessen, Deutschland	27,00
2009 Riesling Sekt Brut Weingut Dreissigacker, Rheinhessen, Deutschland	36,00
August der Starke, Klassische Flaschengärung Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth, Sachsen, Deutschland	43,00
Prosecco Spumante Brut, DOC Weingut Bertoldi, Venetien, Italien	32,00
Taille Princesse de Gérard Depardieu Brut Bouvet Ladubay, Loire, Frankreich	59,00



WEIßWEIN

		0,75 l
2012	Weißer Burgunder, Q. b. A. Weingut Scherner-Kleinhanß, Rheinhessen, Deutschland	24,00
2012	Chardonnay "S", Q. b. A. Weingut Espenhof, Rheinhessen, Deutschland	29,00
2013	Lugana "Wighel", DOC Tenuta Rovaglia, Venetien, Italien	29,00
2012	Pinot Grigio, DOC Bottega Vinai, Trentin, Italien	30,00
2012	Riesling "Fass 68", Q. b. A. Weingut Philipp Wittmann, Rheinhessen, Deutschland	32,00
2012	Grüner Veltliner "Löss", Qualitätswein Weingut Hiedler, Kamptal, Österreich	33,00
2013	Sauvignon Blanc Hole in the water, Marlborough, Neuseeland	34,00
2011	Gavi del Comune di Gavi, DOCG Villa Broglia, Piemont, Italien	36,00
2011	Sancerre „Les Baronnes“, AC Weingut Henri Bourgeois, Loire, Frankreich	47,00



ROTWEIN

	0,75 l
2012 Zweigelt "Seewinkel", Qualitätswein Weingut Münzenrieder, Neusiedlersee, Österreich	26,00
2010 „Cecios“, Crianza, DOC Bodegas Marqués de Reinoso, Rioja, Spanien	27,00
2011 Ahr-Spätburgunder, Private Edition, Q.b.A. Weingut Brogsitter, Ahr, Deutschland	32,00
2011 Shiraz Winery Mc Pherson, South Eastern Australia, Australien	34,00
2012 Südtiroler Lagrein, DOC Klosterkellerei Muri-Gries, Südtirol, Italien	36,00
2010 Baccarossa, IGT Poggio Le Volpi, Latium, Italien	56,00

Genannte Weine sind lediglich ein Auszug aus unserer umfangreichen Weinkarte.
Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein!

Bitte haben Sie Verständnis, dass die Jahrgänge den derzeitigen Jahrgängen entsprechen und sich diese bis zu Ihrer Veranstaltung ändern können (Folgejahrgänge).

Alle Preise in EURO und inklusive Service und Steuern.
Änderungen vorbehalten.

