

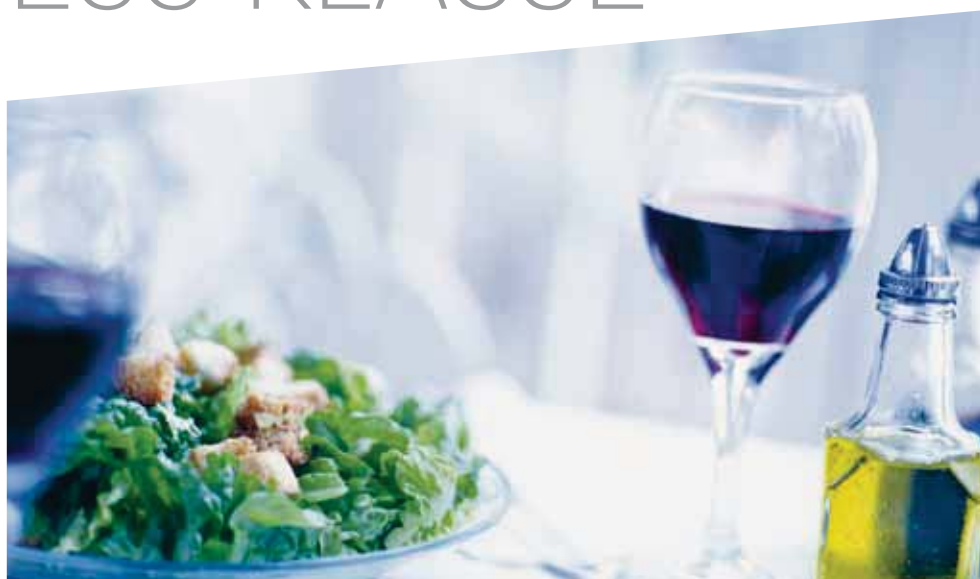
KOSTBAR

Februar – Mai 2012

KULINARISCHES **FRÜHLINGS** ERWACHEN

Le MERIDIEN

ESS-KLASSE



Die Abendzeitung und das Le Méridien München präsentieren ein 5-Gänge-Menü inklusive prickelndem Apéritif und edler Tropfen von Weinexperte Gerd Rindchen „Rindchen's Weinkontor“.

16. April – 13. Mai 2012

5-Gänge-Menü pro Person € 59 – inklusive Weinbegleitung

Reservierungen unter 089 2422 2123 oder
lepotager.muenchen@lemeridien.com

RINDCHEN'S
WEINKONTOR
www.rindchen.de

WILLKOMMEN IM LE MERIDIEN MÜNCHEN

Der Frühling naht mit Riesenschritten, und wir feiern seine Rückkehr mit einem kulinarischen Feuerwerk, das ganz im Zeichen dieser wundervollen Jahreszeit steht. Beginnen Sie Ihren Tag mit den neuen, faszinierenden Frühstückskreationen des Starkochs Jean-Georges Vongerichten. Aber lassen Sie bitte noch ein wenig Platz, denn am Abend laden wir gemeinsam mit der Abendzeitung ein, unsere neue „Ess-Klasse“ zu begutachten. Hier erwarten Sie fünf exquisite Gänge, perfekt ergänzt durch Getränkeempfehlungen von Weinexperte Gerd Rindchen. Und dann ist es auch schon fast wieder Zeit für den Countdown zur Spargelsaison, die wir im Mai einläuten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Mit freundlichem Gruß,

Dagmar Zechmann
General Manager

DAS ERWARTET SIE ...

UNSERE MONATS-SPECIALS

FEBRUAR

- Suppenzauber Asiens
- Valentinstag

MÄRZ

- Die leichte Küche
- Frucht des Monats: Mango

APRIL

- FRID*EX
- 5-Gänge-Ostermenü
- Münchner Ess-Klasse
- Cocktail-Klassiker neu interpretiert

MAI

- Spargelzeit
- Spritz vs. Sprizz

LE MERIDIEN MÜNCHEN
BAYERSTRASSE 41, 80335 MÜNCHEN, GERMANY

T +49 89 2422 0
F +49 89 2422 1111
lemeridienmunich.com

FEBRUAR

SUPPENZAUBER ASIENS

SUPPEN AUS THAILAND, CHINA + JAPAN
LEICHTIGKEIT DER ASIATISCHEN KÜCHE –
SUPPEN MACHEN GLÜCKLICH

THAILAND
GENG JEUT SAKU
Bratenten- und Krabbenfleischsuppe
mit Tapiokaperlen und Koriander
THOM KHAA GAI
Geflügelbrühe mit Kokosmilch,
Galgant, Chili und Riesengarnelen
KHAO TOM GUNG
Reissuppe mit Garnelen



VALENTINSTAG

ALL YOU NEED
IS LOVE...



14. FEBRUAR 2012

Lassen Sie am Valentinstag Taten sprechen und zaubern Sie Ihrem Schatz mit einem wundervoll romantischen Dinner ein Leuchten in die Augen. Nach der Begrüßung erwartet Sie in stilvollem Ambiente des „le potager“ ein prickelndes Menü.

**5-Gänge-Menü
pro Person € 59**

Da in vorangegangenen Jahren viele Paare unsere romantische Ader kennen und schätzen gelernt haben, empfehlen wir, frühzeitig zu reservieren:

T +49 89 2422 2123

MÄRZ

LEICHT IN DEN FRÜHLING

Der Frühling steht vor der Tür und mit ihm kehrt auch die Lust auf Leichtes zurück. Und nach den langen Herbst- und Wintermonaten mit all ihren deftigen Köstlichkeiten ist das eine mehr als willkommene Abwechslung. Besuchen Sie uns und erleben Sie, wie gehaltvoll und raffiniert unser Küchenteam die leichte, innovative Frühlingsküche für Sie interpretiert. Zahlreiche neue Kreationen stehen bereit, um Ihren Gaumen zu verwöhnen. Schlemmen ohne Reue – unter diesem genussvollen Motto gehen wir im Le Méridien in den Frühling. Gehen Sie doch mit...



CHINA

KRUSTENTIERBOUILLON
mit Won-Tons, Frühlingslauch und
Koriander
KALTE CURRY-CONSOMME
mit Hummer, Tomaten, Papaya und
Gurken

JAPAN

KONBU-DASHIBRÜHE
mit Tofu und Senfkohl
HÜHNER-NUDEL-SUPPE
mit Ramennudeln, Frühlingslauch + Rind
SHITAKE-CREMESUPPE
mit Jakobsmuscheln

le
potager

APRIL

OSTERN

KARFREITAG

06. April 2012

Auch an Karfreitag müssen Sie nicht auf
FRID*EX verzichten – unser Freitagabendkonzept
steht an diesem Abend ganz unter dem Motto
„Fisch + Meeresfrüchte“.

Kosten, naschen + experimentieren.
Probieren Sie aus 16 unterschiedlichen
Gerichten. Vorspeisen, Suppen,
Hauptspeisen und Desserts, alles in kleinen
Portionen serviert. Die Anzahl der Gänge,
was Sie bestellen, wie oft Sie bestellen
und in welcher Reihenfolge, bleibt Ihrem
Appetit überlassen.

Pro Person € 36

OSTERSONNTAG + MONTAG

08. + 09. April 2012

5-Gänge-Ostermenü

„Interpretation vom Thunfisch“

Radieschenschaum mit Bärlauch
und Jakobsmuscheln

Krosser Würfel vom Label-Rouge-Lachs
auf Erbsenpüree

Kräuter glasierter Husumer Lammrücken
auf Artischocken und Oliven
mit gefüllter Kartoffelkiste

Mousse von Valrhona Guanaja Schokolade
in Knusperei mit Limoncelloeis

Pro Person € 72



Informationen und Reservierungen
unter T +49 89 2422 2123

FEBRUAR

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14 Valentinstag	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29				

MÄRZ

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

APRIL

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
						1
2	3	4	5	6 Karfreitag	7	8 Ostersonntag
9 Ostermontag	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

MAI

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
	1 Maifeiertag	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13 Muttertag
14	15	16	17 Christi Himmelfahrt	18	19	20 Pfingstsonntag
21	22	23	24	25	26	27
28 Pfingstmontag	29	30	31			

■ **Mittagstisch – 2-20-20:** Unser Business-Lunch für Leute mit wenig Zeit: 2 Gänge für € 20 pro Person, in 20 Minuten serviert.
■ **FRID*EX:** Unser Freitagabendkonzept: Jede Woche aus 16 neuen unterschiedlichen Gerichten wählen – soviel + so oft Sie wollen.

FEBRUAR SWEETIES + GOODIES

Im süßen Monat des Valentinstages mixen wir verschiedene Cocktails mit Likören wie Bailey's Irish Cream und Dooley's Toffee Liqueur.

MÄRZ UNSERE FRUCHT DES MONATS:

MANGO

Tropisch, interessant und vitaminreich.

In unserer lebar bekommen Sie leckere Cocktails aus dem süßen Fruchtfleisch der Mango. Genau der richtige Start in den Frühling!

APRIL OLD CLASSICS –

NEW INSPIRATION!

Cocktail-Klassiker werden von unserem Bar Team mit einem „Touch“ neu interpretiert. Haben Sie schon einen Negroni mit Schokoladengeschmack probiert?

MAI SPRITZ VS. SPRIZZ

Der Sommer ist nicht mehr weit und wir wollen die ersten warmen Sonnentage bei einem Glas Spritz begrüßen. Unser Bar Team mischt für Sie verschiedene Variationen – bei wärmenden Sonnenstrahlen auch gerne in unserer LOUNGE 41.

MAI

SPARGELSAISON

Der Monat Mai präsentiert sich bei uns ganz in frühlingshaftem Grün und Weiß, denn endlich ist sie wieder da, die Spargelzeit. Neben beliebten Klassikern wie Spargel mit gebräunter Butter oder Sauce Hollandaise überraschen wir Sie aber auch mit innovativen Rezepten.

Lassen Sie sich vom König aller Gemüse verführen und freuen Sie sich auf genussvolle Momente.

Ein Auszug aus unserem Angebot:

Bunter Spargelsalat mit gebratenen Carabineros, Wildkräutern und Haselnussvinaigrette

Bärlauchschaum mit Spargel und Carabineros

Krosses Medaillon vom Label-Rouge-Lachs auf Gebratenen Spargelnudeln, Tomaten und Oliven

Frische Erdbeeren mit Schaum von Mascarpone, im Einmachglas serviert



LE MERIDIEN PRESENTS

JEAN-GEORGES VONGERICHTEN

„Ein großer Teil von Le Méridien ist Entdeckung“, sagt er. Diese Betonung von Entdeckungen hat Vongerichtens ganze Karriere als Chefgastronom angetrieben.

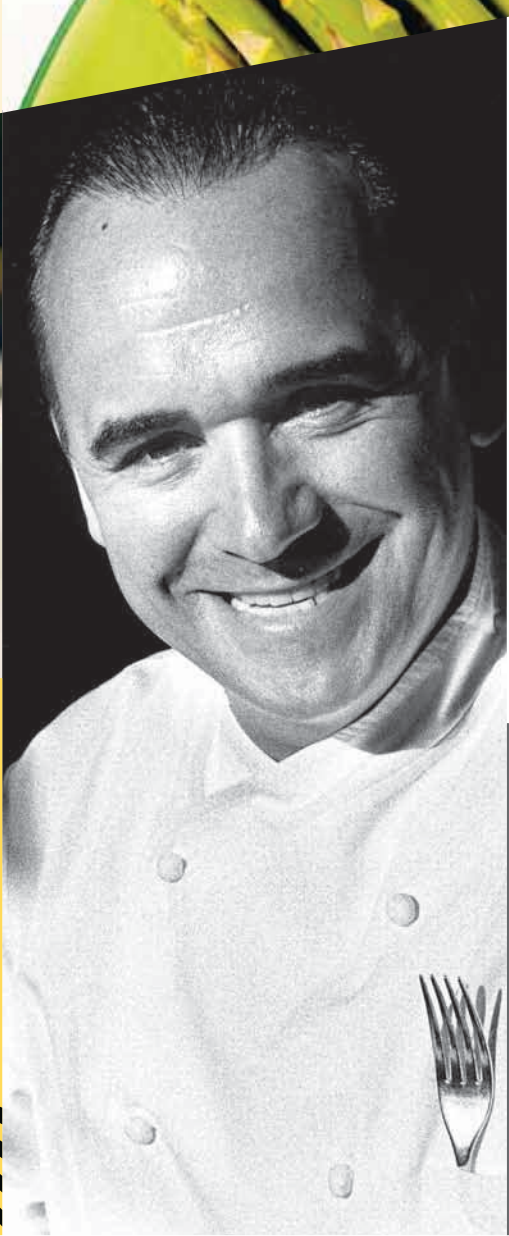
Seine neueste Arbeit mit Le Méridien Hotels & Resorts ist eine Reihe von speziellen Frühstücksgerichten und Getränken, die das Hotelfrühstück von einer konventionellen Mahlzeit in eine Erfahrung verwandelt, die nicht nur stärkend, sondern auch unvergesslich ist.

Überzeugen Sie sich selbst.

kostBAR ABO

Wollen Sie immer über aktuelle kulinarische Spezialitäten und Events im Le Méridien München informiert werden?

Dann abonnieren Sie unseren kostBAR-Newsletter unter lemeridienmunchen.com



COMMUNITY

facebook.com/lemeridienmunchen

KREATIVE KÜCHE,
KUNST + KULTUR:
Fan werden und das
Le Méridien München
neu entdecken!

FOLLOW US

