

Das Restaurant 181 – Sie befinden sich im „Business“

Sie kennen die Aufteilung im Flugzeug - **Economy, Business, First!**
Und auch so können Sie sich unser **Restaurant 181** vorstellen. Mit einer Geschwindigkeit von 49 Minuten drehen (fliegen) wir einmal um München herum.

Economy: gibt es von 18 bis 20 Uhr – das 3-gängige-Sunset Menu für € 39,00 - täglich geöffnet.
Business: ab 20.30 Uhr - Feinschmeckermenu (ab € 52,00) und à la carte – täglich geöffnet.
First: in Otto Kochs Sternerestaurant servieren wir unser Gourmetmenu für höchste Ansprüche (ab € 125,00) – montags bis freitags ab 19.00 Uhr geöffnet.
Mittags: ab 12 Uhr bieten wir im 181 Business ein Mittagsmenu ab € 34,50 und à la carte

181 Business - Abendkarte

Unsere Weinempfehlungen:

Otto Koch's Favoriten

Weiß:

2010 Chardonnay del salento	0,2 l	€ 9,50
Apulien, Italien	0,7 l	€ 34,00

Rot:

2009 Negroamaro del salento	0,2 l	€ 9,50
Apulien, Italien	0,7 l	€ 34,00

UNSER FEINSCHMECKERMENU

Zweierlei Tatar - Lachs und Petersilienwurzel - mit Ingwer-Ananassenf

2010er Gavi, DOCG, Villa Sparina, Piemont

~~

Gebratenes Zanderfilet mit Belugalinsen und Safransud

2010er Chardonnay del salento, Apulien

~~

Ravioli vom Jamon Iberico mit Maroni-Sherrysauce

2010er Chardonnay del salento, Apulien

~~

Geschmortes Ochsenbackerl mit Rahmkohlrabi und gratinierten Kartoffeln

dazu unser 2009er Negroamaro del salento, Sonderabfüllung „Otto Koch“

~~

Bananentörtchen mit weißem Schokoladeneis und exotischem Fruchtkompott

und dazu ein Glas Rosé Sekt

€ 52,00 als 4-Gang-Menu ohne Ravioli (€ 72,00 mit Weinbegleitung)

€ 68,00 als 5-Gang Menu mit Ravioli (€ 94,00 mit Weinbegleitung)

Vorspeisen

Winterliche Antipasti mit knusprigem Knoblauchbrot	€ 14,00
Zweierlei Tatar - Lachs und Petersilienwurzel - mit Ingwer-Ananassenf	€ 16,00
Jakobsmuscheln mit Parmaschinken gebraten auf mariniertem Topinambur und Schnittlauchvinaigrette	€ 18,00
Carpaccio vom Angus Rind mit Tête de Moine und Trüffelremoulade	€ 18,00
Gänseleberterrinen mit Apfelgelee und kleinem Brioche	€ 20,00

Suppen

Apfel-Sellerie-Schaumsuppe mit gebratenem Entenfilet	€ 11,00
Wildconsommé mit getrüffeltem Grießnocken und Gemüse	€ 9,00

Vegetarisch

Steinpilzravioli mit gebratenen Waldpilzen und Parmesan	€ 16,50
---	---------

Fisch

Gebratenes Doradenfilet mit Ratatouillegemüse Gnocchi und Zitronenpesto	€ 27,00
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Kartoffel-Lauchgemüse und Hummersauce	€ 27,00

Fleisch

Entenbrust mit gebratener Entenstopfleber, Preiselbeerblaukraut und gebratenen Serviettenknödeln	€ 29,00
Geschmortes Ochsenbackerl mit Rahmkohlrabi und gratinierten Kartoffeln	€ 26,00
Rinderfilet mit Rotweinschalotten, sautiertem Blattspinat und gratinierten Kartoffeln	€ 32,00
Rosa gebratenes Lammcarrée mit Zucchini-Auberginenröllchen und gebackenem Pilzstrudel	€ 32,00

Dessert / Käse

Gugelhupf von Mokka-parfait mit Grand Marnier-Orangen	€ 11,00
Banantörtchen mit weißem Schokoladeneis und exotischem Frucht-kompott	€ 11,00
Unsere Birne Helene	€ 12,00
Torso „Surprise“ mit marinierten Beeren	€ 11,00
Hausgemachtes Sorbet mit Champagner	€ 9,00
Internationale Käseauswahl vom Wagen	€ 16,00