

■ lounge93 ■



Zutatenlisten können sich ändern und Übertragungsfehler können wir leider nicht zu 100% ausschließen, daher bitten wir Sie, eine Nahrungsmittelallergie oder -Unverträglichkeit vor der Bestellung unseren Servicekräften oder dem Koch mitzuteilen. Wir informieren Sie gerne im Detail über die in unseren Speisen enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene um sicherzustellen, dass keine für Sie unverträglichen Stoffe enthalten sind. Bei Fragen sind wir gerne für Sie da!

Ingredient lists are subject to change. Errors and omissions excepted. We kindly ask you to inform your waiter before ordering in case of a food allergy or intolerance. We are more than happy to inform you in detail about the additives and allergens contained in our dishes to ensure that no ingredients unacceptable for you are included. Please ask any questions you may have regarding our dishes!

Folgend finden Sie eine Übersicht der Zusatzstoffe. *Please find below an overview of additives.*

- | | |
|---|--|
| 1 Farbstoffe <i>colorants</i> | 7 mit Phosphat <i>with phosphate</i> |
| 2 Antioxidationsmittel <i>antioxidant</i> | 8 mit Süßungsmitteln <i>with sweetener</i> |
| 3 Geschmacksverstärker <i>flavor enhancer</i> | 9 mit Konservierungsstoffen <i>with preservative</i> |
| 4 Geschwefelt <i>sulphurised</i> | 10 Chinin <i>quinine</i> |
| 5 Geschwärzt <i>blackened</i> | 11 Koffein <i>caffeine</i> |
| 6 Gewachst <i>waxed</i> | |

Alle Preise enthalten 19% Mehrwertsteuer und das Bedienungsgeld. April 2016
All prices include 19% VAT and service charges. April 2016

Berliner Straße 93 · 80805 München
lounge93.de

WASSER WATER

DEUTSCHLAND GERMANY	0,25 l	0,75 l
Apollinaris Selection	3,50	8,00
Apollinaris Selection Vio	3,50	8,00
ÖSTERREICH AUSTRIA	0,25 l	0,75 l
Vöslauer	4,00	8,00
mit/ohne Kohlensäure		
FRANKREICH FRANCE	0,5 l	1 l
Evian	4,50	8,50
ITALIEN ITALY	0,25 l	0,75 l
San Pellegrino Sparkling	3,50	8,00

SÄFTE & SOFTGETRÄNKE JUICES & SOFT DRINKS

SÄFTE JUICES

Frish gepresster Orangensaft	0,2 l	5,00
<i>Freshly squeezed orange juice</i>	0,5 l	7,50
Hausgemachte Limonade	0,5 l	4,50
<i>Homemade lemonade</i>		
Hausgemachter Eistee	0,5 l	4,50
<i>Homemade iced tea</i>		

Bitte fragen Sie unseren Service Mitarbeiter nach der täglich wechselnden Geschmacksrichtung.
Please ask our service team for our daily flavors.

Fruchtsäfte & Fruchtsaftschorlen	0,2 l	3,50
<i>Fruit juices & fruit spritzers</i>	0,5 l	5,00

Orangen, Apfel, Grapefruit, Kirsch, Maracuja, Cranberry, Mango, Banane, schwarze Johannisbeere, Ananas
Orange, apple, grapefruit, cherry, passion fruit, cranberry, mango, banana, black currant, pineapple

SOFTGETRÄNKE SOFT DRINKS	0,2 l	0,5 l
Pepsi ^{1,2,3}	3,50	4,50
Pepsi light ^{1,2,3}	3,50	4,50
7up ²	3,50	4,50
Mirinda ^{1,2}	3,50	4,50
Spezi	3,50	4,50
Ginger Ale ^{1,2}	3,50	4,50
Tonic Water ⁴	3,50	4,50
Bitter Lemon ^{2,4}	3,50	4,50
Red Bull ^{1,8}	4,50	
Red Bull Sugar Free ^{1,8}	4,50	

APERITIF

MARTINI DRY	11,00
Beefeater Dry Gin, Martini Bianco, frische Zitrone <i>Beefeater Dry Gin, Martini Bianco, fresh lemon</i>	
NEGRONI ¹	8,50
Gordons London Dry Gin, Campari Bitter, Martini Rosso	
MANHATTAN	10,00
Canadian Club Whiskey, Martini Rosso, Angostura Bitter	

SPARKLING APERITIF

APEROL SPRITZ ¹	9,50
Aperol, Prosecco, Soda Wasser <i>Aperol, prosecco, soda water</i>	
HUGO ^{1,2}	9,50
Prosecco, Soda Wasser, Holunderblüten Sirup, frische Limette, Minze <i>Prosecco, soda water, elderflower syrup, fresh lime, mint</i>	
KIR ROYAL	10,00
Crème de Casis, Geldermann Carte Blanche	

SEKT SPARKLING WINE

GELDERMANN BRUT CARTE BLANCHE	6,00	38,00
Privatkellerei Geldermann, Deutschland		
GELDERMANN ROSÉ	7,00	45,00
Privatkellerei Geldermann, Deutschland		

PROSECCO

PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO SPUMANTE DOCG	6,50	42,00
Casa Vinicola Canella, Venetien - Italien		
PROSECCO SPUMANTE ROSE	5,50	35,00
Pinot Nero Casa Vinicola Canella, Venetien - Italien		

CHAMPAGNER

PIPER HEIDSIECK BRUT, REIMS	13,00	82,00
MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL, EPERNAY	17,00	112,00
PIPER HEIDSIECK ROSÉ "SAUVAGE" BRUT, REIMS	15,00	105,00

OFFENE WEINE WINE BY THE GLASS

WEISSWEIN WHITEWINE	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Riesling QbA Trocken „Eins-Zwei-Dry“ Weingut Josef Leitz, Rüdesheim – Rheingau, Deutschland	5,50	10,50	35,00
„Diel de Diel“ QbA Trocken Grauburgunder, Weißburgunder, Riesling Schlossgut Diel, Burg Layen – Nahe, Deutschland	6,50	12,50	42,00
„Steirischer Panther“ Qualitätswein Trocken Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller, Pinot Gris, Riesling, Chardonnay Weingut Wohlmuth, Kitzek im Sausal – Südsteiermark, Österreich	4,50	9,00	30,00
Grüner Veltliner „Löss“ DAC Weingut Jurtschitsch, Langenlois – Kamptal, Österreich	5,50	10,50	35,00
Pinot Grigio Selezione DOC Weingut Elena Walch, Tramin – Südtirol, Italien	6,50	12,50	42,00
Gavi di Gavi DOCG Cortese Enrico Serafino, Canale D'Alba – Piemont, Italien	5,50	10,50	35,00
Sancerre Blanc AOC Domaine Michel Thomas, Sury en Vaux – Loire, Frankreich	6,50	12,50	42,00
Rosé I.G.P. Pays d'Oc L'Ostal Cazes, La Liviniere, Minervois-Languedoc, Frankreich	4,50	9,00	28,00
ROTWEIN REDWINE	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Merlot QbA Trocken Weingut Ernst & Mario Zelt, Laumersheim-Pfalz, Deutschland	6,50	12,50	40,00
Spätburgunder QbA Trocken Weingut Franz Keller „Schwarzer Adler“, Oberbergen-Baden, Deutschland	5,50	10,50	35,00
„Kieselstein“ Zweigelt Weingut Claus Preisinger, Gols-Burgenland, Österreich	6,00	11,50	38,00
„Tre Saggi“ Montepulciano d'Abruzzo DOC Az. Vin. Talamont, Loreto Aprutino-Abruzzen, Italien	5,50	10,50	36,00
Castiglioni Chianti DOCG Marchesi de' Frescobaldi, Tenuta Di Castiglioni-Toscana, Italien	5,50	10,50	36,00
„LIFILI“ Negroamaro Salento IGP a6mani – Apulien, Italien	4,50	9,00	28,00
„La Vignée“ Bourgogne Pinot Noir AOC Bouchard Père & Fils, Beaune – Burgund, Frankreich	7,00	13,50	42,00
„Belleruche“ Côtes du Rhône AOC M.Chapoutier, Tain – Rhône, Frankreich	5,50	10,50	36,00
DESSERTWEIN SWEET WINE	5 cl	0,375 l	
Castelnaud de Suduiraut Zweitwein von Château de Suduiraut, Sauternes AOC – Bordeaux, Frankreich	8,00	52,00	

BIER BEER

VOM FASS DRAFT	0,25 l	0,5 l	IN DER FLASCHE BOTTLED	
Spaten Hell	2,90	3,90	Franziskaner Weißbier leicht	4,50
Franziskaner Weißbier	2,90	3,90	Franziskaner Weißbier alkoholfrei	4,50
Franziskaner Weißbier Dunkel	2,90	3,90	Corona	4,50
Beck's Pils	3,30	5,50	Miller	4,50
			Crew India Pale Ale	4,50
			Crew Pale Ale	4,50

COCKTAILS

APFELSTRUDEL	10,00
Malibu Kokoslikör, Apfelsaft, Apfelspalten, Zimt, Sahne <i>Malibu Coconut liqueur, apple juice, slices of apple, cinnamon, whipped cream</i>	
FROZEN MARGARITA	12,00
Cuervo Classico Tequila, Cointreau – Orangelikör, Limettensaft, Limette <i>Cuervo Classico Tequila, Cointreau – orange liqueur, fresh lime juice, fresh lime</i>	
JOHN COLLINS	9,50
Gordons London Dry Gin, frischer Limettensaft, Zuckersirup, Soda Wasser, frische Zitrone <i>Gordons London Dry Gin, fresh lime juice, sugar syrup, soda water, fresh lemon</i>	
OLD FASHIONED	9,50
Jim Beam White Label Bourbon Whiskey, Angostura Bitter, Würfelzucker, Soda Wasser <i>Jim Beam White Label Bourbon Whiskey, Angostura Bitter, cube sugar, soda water</i>	
COSMOPOLITAN	10,00
Absolut Wodka Zitrone, Cointreau – Orangelikör, frischer Limettensaft, Cranberrysaft <i>Absolut Vodka Lemon, Cointreau – Orange liqueur, fresh lime juice, cranberry juice</i>	
WHISKEY SOUR	11,00
Jack Daniel's Whiskey, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, frische Zitrone <i>Jack Daniel's Whiskey, fresh lemon juice, sugar syrup, fresh lemon</i>	
DAIQUIRI¹	9,50
Bacardi Superior Rum, frischer Limettensaft, Zuckersirup, frische Limette <i>Bacardi Superior Rum, fresh lime juice, sugar syrup, fresh lime</i>	
WHITE RUSSIAN	9,50
Absolut Wodka, Kahlua café Likör, Sahne <i>Absolut Vodka, Kahlua café liqueur, whipped cream</i>	

MOCKTAILS

SOUR LOUNGE93^{1,2}	7,50
Grapefruitsaft, Orangensaft, Ananassaft, frischer Limettensaft, Grenadine <i>Grapefruit juice, orange juice, pineapple juice, fresh lime juice, grenadine</i>	
SWEET LOUNGE93^{1,2}	7,50
Grapefruitsaft, Orangensaft, Maracujasaft, frischer Limettensaft, Grenadine <i>Grapefruit juice, orange juice, passion fruit juice, fresh lime juice, grenadine</i>	
FRESH LOUNGE93⁴	7,50
Tonic Water, frische Limette, brauner Zucker, Minze <i>Tonic Water, fresh lime, brown sugar, mint</i>	
OOLONG PEACH	7,50
Oolong Peach Früchte Tee, Wassermelonen Sirup, Apfelsaft, Soda Wasser <i>Oolong Peach fruit tea, watermelon syrup, apple juice, sodawater</i>	

LONGDRINKS

ABSOLUT VODKA LEMON^{2,4}	9,50
Absolut Wodka, Schweppes Bitter Lemon, frische Zitrone <i>Absolut Vodka, Schweppes Bitter Lemon, fresh lemon</i>	
JACKY COLA^{1,2,3}	10,00
Jack Daniel's Whiskey, Pepsi, frische Zitrone <i>Jack Daniel's Whiskey, pepsi, fresh lemon</i>	
SCREWDRIVER	9,50
Absolut Wodka Zitrone, Orangensaft, Orange <i>Absolut Vodka lemon, orange juice, orange</i>	
GIN MARE TONIC⁴	18,00
Gin Mare, Fever Tree Tonic Water, Orange, Rosmarin <i>Gin Mare, Fever tree tonic water, orange, rosemary</i>	
CUBA LIBRE^{1,2,3}	10,00
Havana Club Rum 3 Jahre, Pepsi, frische Limetten, brauner Zucker <i>Havana Club Rum 3 years, pepsi, fresh lime, brown sugar</i>	

Alle Cocktails werden von Hand zubereitet. Wir verwenden ausschließlich frisch gepressten Zitronen- und Limettensaft. *All cocktails are hand-crafted using freshly squeezed lemon and lime juice.*

SPIRITUOSEN LIQUOR

WHISKY	2 cl	4 cl	Flasche Bottle
Glenfiddich 12 Jahre (Highlands)	4,50	9,00	140,00
Macallan Amber (Speyside)	9,00	18,00	280,00
SLYRS (Bavarian)	10,50	21,00	330,00
Laphroaig 10 Jahre (Islay)	7,50	15,00	240,00
Lagavulin 16 Jahre (Islay)	10,00	20,00	310,00
Ardbeg TEN (Islay)	9,00	18,00	380,00

COGNAC BRANDY

Hennessy VSOP	7,00	14,00	220,00
Carlos I	4,00	8,00	120,00

DIGESTIF

Lantenhammer Williams	7,00	14,00	160,00
Lantenhammer Mirabelle	7,00	14,00	320,00
Lantenhammer Schlehe	7,00	14,00	160,00

Grappa Nonino Chardonnay	5,00	10,00	180,00
--------------------------	------	-------	--------

WODKA VODKA

Lions Bavarian Vodka	6,00	12,00	180,00
Grey Goose Vodka	7,00	14,00	200,00
Belvedere Vodka	8,00	16,00	260,00

RUM¹

	2 cl	4 cl	Flasche Bottle
Captain Morgan White	3,50	7,00	115,00
Havana 7J	4,50	9,00	140,00
Pyrat X.O. Reserve	7,00	14,00	200,00

GIN

Hendrick's	5,00	10,00	150,00
Tanqueray NO. TEN	6,00	12,00	180,00
Gin Mare	6,50	13,00	190,00
The Botanist Islay Dry	10,00	20,00	310,00

APERITIF & BITTER

Ramazotti	3,00	6,00	115,00
Averna	3,00	6,00	115,00
Jägermeister	3,00	6,00	115,00
Fernet Branca	3,00	6,00	115,00
Fernet Menta	3,00	6,00	115,00
Sambuca	3,00	6,00	115,00
Campari ¹	3,00	6,00	115,00

SHERRY & PORT

	5 cl	Flasche Bottle
Sandeman Sherry Rich Gold Cream	3,00	38,00
Sandeman Sherry Dry Seco	3,00	38,00
Sandeman Port White	5,00	70,00

KAFFEE COFFEE

TASSE KAFFEE ¹¹ CUP OF COFFEE	3,00
ESPRESSO ¹¹	2,80
DOPPELTER ESPRESSO ¹¹	4,00
CAPPUCCINO ¹¹	3,50
MILCHKAFFEE ¹¹ CAFÉ LATTE	3,50
LATTE MACCHIATO ¹¹ MIT KARAMEL, HASELNUSS, VANILLE FLAVORED WITH CARAMEL, HAZELNUT OR VANILLA	4,00 4,50
HEISSE SCHOKOLADE HOT CHOCOLATE MIT SAHNE WITH WHIPPED CREAM	3,50 4,00
HEISSE SCHOKOLADE MIT TOBLERONE TOBLERONE HOT CHOCOLATE	4,00
BAILEYS KAFFEE BAILEYS COFFEE ¹¹	8,50
HEISSE ZITRONE HOT LEMON	3,00

TEE TEA

TASSE TEE CUP OF TEA	3,00
KÄNNCHEN TEE POT OF TEA	5,50

Sie können aus folgenden Ronnefeldt-Teesorten wählen
You may choose from the following Ronnefeldt assortment of tea:

SCHWARZER TEE BLACK TEA

Earl Grey¹¹
English Breakfast¹¹
Assam Rambung¹¹
Oriental Oolong

GRÜNER TEE GREEN TEA

Jasmine Gold
Morgentau
Pai Mu Tan Silver Typ

KRÄUTER TEE HERB TEA

Natural Herbs
Fruity Camomile

FRÜCHTE TEE FRUIT TEA

Oolong Peach
Magic Africa

Schwarzer Tee und alle Kaffeespezialitäten sind auch entkoffeiniert erhältlich.
Black tea and all coffee specialties are also available decaffeinated.

BAR BITES

Sofortige Freude, Energie für Körper, Seele und Geist, köstlich und erfüllend
Instant gratification, energy for mind, body and soul, delicious, satisfying

SÜSSKARTOFFEL FRIES mit Trüffel Aioli <i>Sweet potato fries with truffle aioli</i>	6,00
ZUCCHINI PARMESAN FRIES mit wachswweichem Ei, Apfel-Honig-Cidre, Kräutersalz ⁹ <i>Courgette parmesan fries with soft boiled egg, apple honey vinegar and herbal salt</i>	10,00
CRACKER MIT OLIVEN, PARMESAN UND SCHARFER SALAMI mit Olivenöl und Balsamico Essig ^{5,6,7} <i>Cracker with olives, Parmesan cheese and spicy salami with olive oil and balsamic vinegar</i>	15,00
CROSTINI mit gegrillten Garnelen, Avocado und Tomaten ^{2,7,9} <i>Crostini with grilled prawns, avocado, tomatoes</i>	13,50
CROSTINI mit Paprika-Chutney, Ziegenkäse und jungem Lauch ⁷ <i>Crostini with bell pepper-chutney, goat cheese and spring onions</i>	10,00
WARMES POPCORN mit Trüffelöl und „fleur de sel“ Salz <i>Warm popcorn served with truffle oil and "fleur de sel" salt</i>	5,00
SCHWEINESCHWARTENCHIPS mit Apfel BBQ Sauce ^{1,9} <i>Pork rind crisps with apple BBQ sauce</i>	5,00

YOUR FAVOURITES

Frisch und einfach, schnell und modern
Fresh simplicity, fast and fashionable

CAESAR SALAT ¹ Romana Salat, Knoblauch-Croutons, Caesar Dressing und Parmesan <i>Romaine lettuce, garlic croutons, Caesar dressing and Parmesan cheese</i>	9,50
+ gebratene Hähnchenbrust 160g <i>grilled chicken breast 160g</i>	+ 5,00
+ gebratene Garnele (Preis pro Stück) <i>grilled prawn (price per piece)</i>	+ 2,00
EINGELEGTER BURRATA KÄSE auf Tomatensalat mit roten Zwiebeln und gegrilltem Brot ^{1,7} <i>Marinated Burrata cheese with tomato salad, red onions and grilled bread chips</i>	13,50
BABY SPINAT SALAT mit Pancetta, Ziegenkäse, Tomaten, roten Zwiebeln und wachswweichem Ei <i>Baby spinach salad with pancetta, goat cheese, tomatoes, red onions and soft boiled egg</i>	12,50
GEGRILLTE WILDLACHS MEDAILLONS mit Mango-Salsa, jungem Salat und roten Zwiebeln ¹ <i>Grilled wild salmon medallions with mango salsa, baby leaf salad and red onions</i>	20,00
KÄSE TOAST / Cheese Toast ^{1,9} + Süßkartoffel Chips mit Trüffel Aioli <i>sweet potato crisps, truffle aioli</i>	4,00 +4,50
+ Schinken <i>ham</i>	+1,80
CLASSIC CLUB SANDWICH mit gegrillter Hähnchenbrust, Speck, Tomaten, Eisbergsalat ^{1,9} <i>Classic Club Sandwich with grilled chicken breast, bacon, tomatoes, iceberg lettuce</i>	14,00
CLASSIC REUBEN SANDWICH mit gegrillter Pastrami, Sauerkraut, Emmentaler, Thousand Island dressing ^{1,2,9} <i>Classic Reuben Sandwich with grilled pastrami, sauerkraut, Emmentaler cheese, Thousand Island dressing</i>	13,00
VEGGI SANDWICH mit gebratenen Pilz, Ziegenkäse, Tomaten, Balsamico-Zwiebel-Marmelade, Frühlingslauch, Vollkornbrot <i>Veggi Sandwich with pan-fried mushrooms, goat cheese, tomatoes, balsamic onion chutney, spring onions, whole-grain bread</i>	12,50
TAGESUPPE mit gegrilltem Brot <i>Soup of the day served with grilled bread</i>	7,00

BEILAGEN SIDE DISHES

KARTOFFELECKEN MIT SAUERRAHM-DIP / POMMES FRITES <i>potato wedges with sour cream / fries</i>	3,50
KLEINER GEMISCHTER SALAT <i>side salad</i>	5,00

KNIFE & FORK

Großer Hunger, wenig Zeit, stilvoll und innovativ, von Hand zubereitet, sättigend
Big hunger, little time, stylish and innovative, hand-crafted, fulfilling

PAPPARDELLE AIOLIO mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Frühlingslauch und Kräutern <i>Pappardelle Aiolio with tomatoes, garlic, onions, spring onions and herbs</i> + gebratene Garnele (Preis pro Stück) / <i>grilled prawn (price per piece)</i>	11,00 + 2,00
PAPPARDELLE CARBONARA mit Pancetta, Parmesan, Knoblauch, Ei <i>Pappardelle Carbonara with pancetta, Parmesan cheese, garlic, egg</i>	14,00
CLASSIC BACON CHEESE BURGER ^{1,5,9} Black Angus Burger, knuspriger Speck, Käse, Zwiebeln, Tomaten, Salat, Essiggurke <i>Black Angus Burger, crispy bacon, cheese, onions, tomatoes, salad, cornichons</i>	9,90
BLACK AND WHITE Black Angus Burger, Ziegenkäse, Balsamico-Zwiebel-Marmelade, Tomaten, Rucola <i>Black Angus Burger, goat cheese, balsamic onion chutney, tomatoes, rocket salad</i>	12,50
HÄHNCHENSCHNITZEL „WIENER ART“ mit Bratkartoffeln und Rucola-Tomaten-Salat ^{7,9} <i>Breaded chicken escalope with fried potatoes and rocket salad with tomatoes</i>	15,00
ZANDER LOUNGE ⁹³ mit sautiertem Spinat, Pancetta, Paprika Chutney, Weißweinsud <i>Pike perch lounge⁹³ with sautéed spinach, pancetta, bell pepper chutney, white wine stock</i>	17,00
DEUTSCHES DRY-AGED ROASTBEEF STEAK 280 g mit Kartoffelecken, Sauerrahm, kleinem Salat <i>German dry-aged roastbeef steak 280 g with potato wedges, sour cream and side salad</i>	36,00

BAYRISCHE SCHMANKERL

OBATZDA & LANDJÄGER mit saurer Gurke, Frühlingslauch und Brezn <i>Bavarian Obatzda cheese & cooked sausages, gherkins, spring onions and pretzel</i>	11,50
LEBERKÄSE mit Spiegelei und Kartoffelstampf <i>German meat loaf with fried egg sunny side up and smashed potatoes</i>	12,50
BACKHENDEL mit Kartoffel-Gurken-Salat ⁹ <i>Roasted chicken with potato cucumber salad</i>	14,50
GEGRILLTE NÜRNBERGER mit Bratkartoffeln und Sauerkraut ⁴ <i>Grilled Nuremberg sausages with fried potatoes and sauerkraut</i>	14,50

ARABIC TASTE

HUMMUS, KICHERERBSEN PÜREE mit Tahin-Zitronen dazu gegrilltes Fladenbrot <i>Hummus, mashed chickpeas with tahin lemon and grilled flatbread</i>	8,00
FALAFEL mit Joghurt, Tomaten und Petersilie <i>Falafel with yoghurt, tomatoes and parsley</i>	9,00
FALAFEL SANDWICH mit Tomaten, roten Zwiebeln, Hummus, gemischtem Salat, Blattpetersilie, Joghurt <i>Falafel Sandwich with tomatoes, red onions, hummus, mixed salad, leaf parsley, yoghurt</i>	12,00
RKAAK BIL JIBNEH - Blätterteigrollen gefüllt mit Ziegenkäse, Paprika Sugo, Petersilie und jungem Salat <i>Rkaak bil jibneh - fried pastry rolls filled with goat cheese, bell pepper sugo, parsley and baby leaf salad</i>	10,00

DESSERTS

HAUSGEMACHTER KEY LIME PIE mit Schlagsahne <i>Homemade Key Lime Pie with whipped cream</i>	6,00
APFELSTRUDEL mit hausgemachten Vanille Zimt Eis ⁴ <i>Apple strudel with homemade vanilla cinnamon ice cream</i>	6,50
NEW YORK CHEESE CAKE mit Kompott der Saison <i>New York Cheese Cake with seasonal fruit chutney</i>	6,50



München Marriott Hotel
Berliner Straße 93
80805 München

Telefon / *phone*: 0049 (89) 36002 0
Telefax / *facsimile*: 0049 (89) 36002 200
Email: muenchen.marriott@marriotthotels.com
lounge93.de

