

FOOD CHAPTER



ALL DAY LONG

12 PM – 11 PM

STARTERS & SALADS

Caesar Salad

Romaine lettuce, parmesan cheese, anchovies ^{A (wheat), C, D, G, M, 3, 2}

Römersalat, Parmesan Käse, Sardelle ^{A (Weizen), C, D, G, M, 3, 2}

11

PIMP MY SALAD

3 pc. Tiger prawns ^B / 3 Stk. Riesengarnelen ^B

+7

Sous Vide cooked corn-fed chicken / *Sous Vide Maishuhn*

+6

Steak Tatar

150 g Steak tartar freshly minced with avocado,
bread and butter ^{A (wheat), M, 3, 2, 9}

*Rindertartar frisch gewolft mit Avocado, Bauernbrot und
Andechser Butter* ^{A (Weizen), M, 3, 2, 9}

21

CLASSICS

Roomers Club

Club Sandwich with grilled turkey breast, bacon, fried egg,
steakhouse fries and red coleslaw ^{A (wheat), C, J, M, 3, 2}

*Club Sandwich mit gegrillter Putenbrust, Bacon, Spiegelei,
Steakhouse Fries und rotem Cole Slaw* ^{A (Weizen), C, J, M, 3, 2}

21

Roomers Burger

Dry Aged Black Angus Beef Burger with fried egg, cheddar cheese,
with steakhouse fries and coleslaw ^{A (wheat), C, G, K, M, 2, 3}

*Dry Aged Black Angus Beef Burger mit Spiegelei, Cheddarkäse,
Steakhouse Fries und rotem Cole Slaw* ^{A (Weizen), C, G, J, K, M, 2, 3}

24

Croque Monsieur

brioche with cheese and ham ^{A (wheat), C, G, 2, 10}

Brioche mit Käse und Schinken ^{A (Weizen), C, G, 2, 10}

11

Vienna meets Munich

Wiener Schnitzel with potato-cucumber salad

and cranberry relish ^{A (wheat), C, G, J, 2, 3}

Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat

und Preiselbeeren ^{A (Weizen), C, G, M, J, 2, 3}

24

King prawns

7 pc. king prawns with tempura and wasabi mayonnaise ^{A (wheat), B, C, F}

7 Stk. Tempuragarnelen mit Wasabimayonnaise ^{A (Weizen), B, C, F}

21

Chili con Carne

with baguette and sour cream ^{A (wheat), G, F, I}

mit Baguette und Sauerrahm ^{A (Weizen), G, F, I}

14

BUDDAH BOWLS

Indian Style

lentil dal, oven baked vegetables, two kinds of dips, choice of

Linsen Dahl, Ofengemüse, zweierlei Dips wahlweise mit

corn fed chicken breast ^{E, F, H, K} / *Maishähnchenbrust* ^{E, F, H, K}

21

3 black tiger shrimps ^D / *3 Riesengarnelen* ^D

25

Oriental Style

spicy quinoa, oven baked vegetables, grilled avocado, egg

and two kinds of dips ^{C, E, F, H, K}

Quinoa mit Spicy Tomate, Ofengemüse, gegrillte Avocado, Ei

und zweierlei Dips ^{C, E, F, H, K}

18

Japanese Style

chilled soba noodles, with confit vegetables, sesame sauce,

edamame and daikon cress ^{A, F, K}

kalte Soba Nudeln, mit konfiertem Gemüse, Sesamsauce,

Edamame und Daikonkresse ^{A, F, K}

12

CAVIAR JOURNEY

Caviar from Grand Caviar Munich. Make your choice:

Wählen Sie aus folgenden Kaviarsorten aus:

	30g	50g	125g	500g	1 kg on request
OSETRA	50	76	190	700	
IMPERIAL	57	85	215	790	1.400
ROYAL	72	110	275	1000	
BELUGA	115	180	440	1.650	
IRAN BELUGA	174	270	700	2.600	

served with blinis and crème fraîche ^{A (wheat), D, G, 10}

klassisch mit Blinis und Crème Fraîche serviert ^{A (Weizen), D, G, 10}

VEGGIES

Grilled goat cheese

with melon and cress, fresh mint ^{J, L, M, 2, 3, 10}

gegrillter Ziegenkäse mit Melone und

Daikonkresse, Minzsalat ^{J, L, M, 2, 3, 10}

14

Baked Cauliflower

whole cooked cauliflower with hommos, feta cheese, olive oil and cilantro ^{G, H, K, 10}

im Ganzen gegarter Blumenkohl mit Hummus, Fetakäse,

Oliveöl und Koriander ^{G, H, K, 10}

15

SWEETS

Crème Brûlée

with spiced oranges and toffee ice cream ^{A (wheat), C, G, 10}

mit Gewürzorange und Toffee Eiscreme ^{A (Weizen), C, G, 10} 9

Mango-passionfruit sorbet

berries / *Beeren* 6

wodka / *Wodka* 9

champagne / *Champagner* 16

Whipped vanilla ice cream ^{C, G}

geschlagenes Vanilleeis ^{C, G} 7

chocolate sauce / *Schokoladensauce* 9

baiser ^C and berries / *Baiser* ^C und *Beeren* 10

Selection of cheese

with pear chutney ^{A (wheat), G, H, J, M, 2, 3}

Käseauswahl mit Birnenchutney ^{A (Weizen), G, H, J, M, 2, 3} 9

Coconut chia pudding

with mango coulis ^H

Kokos-Chia Pudding mit Mango Coulis ^H 8

Allergene/allergens:

a=Gluten, Getreide/gluten cereals, b=Krebstiere/crustaceans, c=Eier/eggs,
d=Fisch/fish, e=Erdnüsse/peanuts, f=Soja/soya, g=Milch|Laktose/milk|lactose,
h=Schalenfrüchte/nuts, i=Sellerie/celery, k=Senf/mustard, l=Sesam/sesame,
m=Schwefel|Schwefel Sulfat/sulfur|sulfur sulphate, n=Lupinen/lupins,
o=Weichtiere/molluscs

Zusatzstoffe/additives:

1=Farbstoff/dye, 2=Konservierungsstoff/preservative,
3=Antioxidationsmittel/antioxidant, 4=Geschmacksverstärker/flavour enhancer,
5=Schwefeldioxid/sulfur dioxide, 6=Schwärmungsmittel/blacking,
7=mit Phosphat/with phosphate, 8=Milcheiweiß/milk protein,
9=koffeinhaltig/cafeinated, 10=chininhaltig/containing quinine,
11=mit Süßungsmittel/with sweetener 12=Phenylalaninquelle/phenylalanine
source, 13=gewachst/waxed, 14=Nitritpökelsalz/nitrite pickling salt,
15=Taurin/taurine, 16=Tartrazin/tartrazine

All prices in EUR, including VAT and service.

Alle Preise in EUR, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.

A love for life
and the passion to share it.

