



LOCAL HEROS

Nachhaltigkeit ist uns sehr wichtig und neben unserer Green Key Zertifizierung wollen wir regionale Partner Stärken und Ressourcen effizient nutzen. So beziehen wir unser Gemüse von der Mikrofarm Gräfelfing, den Honig erhalten wir in Zusammenarbeit mit der Genuss Imkerei Dombrowski in Straßlach und unsere Pasta wird in Zusammenarbeit mit einer Lokalen Firma aus Tegernsee, Pasta Manufaktur Palese Tegernsee, produziert. Hochwertige Fische wie Saibling, Seeforelle und Flamlachsforelle erhalten wir vom Fischereihofladen Sebald in Ammerland am Starnberger See.

*Sustainability is very important to us and in addition to our Green Key certification, we want to strengthen regional partners and use resources efficiently. We get our vegetables from the Gräfelfing microfarm, we get the honey in collaboration with the Genuss Beekeeping Dombrowski in Straßlach and our pasta is produced in collaboration with a local company from Tegernsee, Pasta Manufaktur Palese Tegernsee. Premium fish such as char, lake trout, and flame-grilled salmon trout are supplied by Fischereihofladen Sebald in Ammerland on Lake Starnberg.*

# DÉLICE

*la Brasserie*

# Brunch Menu

Das Parken in unserem Parkhaus ist für 3 Stunden während des Brunch kostenfrei. Unser Service Team wird ihr Parkticket entwerfen.

*Parking in our parking garage is free for 3 hours during the brunch. Our service team will validate your parking ticket.*

# DÉLiCE

la Brasserie

## Bonjour et bienvenue!

Schön das Sie bei uns sind! Die Frühstücksklassiker bekommen Sie mit der Etagerere und dem Brotkorb direkt von uns eingedeckt. Danach bestellen Sie gerne nach Herzenslust von unserer Karte der à la Carte und Délice Signature Gerichten. Das Serviceteam versorgt Sie gerne mit den Getränken aus unserer Karte und verpassen Sie nicht unser Champagner Special. Bon Appétit!

*We are happy to have you for our Délice Brunch! You will get the breakfast classics directly served on an étagère and a bread basket. Afterwards, you can order to your heart's content from our à la Carte and Délice Signature menu. The service team will be happy to provide you with drinks from our below menu and don't miss out on our champagne special. Bon appetite!*

+ + +

## GETRÄNKE / BEVERAGES

### WEIN / WINES BY THE GLASS

#### Weiß / White

2023 Max Müller, Weißburgunder, Franken



Dieser Weißburgunder zeigt alles was das Weinland Bayern kann! Mit seinen erfrischenden Fruchtnoten und zarter Mineralik ist er der ideale Begleiter zu jedem Brunch.

*This Pinot Blanc shows everything the wine country of Bavaria can do! With its refreshing fruit notes and delicate mineral notes, it is the ideal companion to your brunch.*

#### Rosé

2023 Château La Coste Lady A Rosé, Provence

Lady A Rosé bringt die Eleganz Südfrankreichs in Ihr Glas! Mit angenehmer Frucht und den feinen Aromen des Mittelmeers passt er hervorragend zu Austern.

*Lady A Rosé brings the elegance of southern France into your glass! With pleasant fruit and the fine aromas of the Mediterranean, it pairs perfectly with the oysters.*

#### Rot / Red

2020 Château Le Gardera, Bordeaux Superieur AOC

Ein ästhetischer und körperreicher Bordeaux für Liebhaber, der sich in seiner Tiefe und Komplexität widerspiegelt. Perfekt als Begleiter für unser Steak à la Française.

*An aesthetic and full-bodied Bordeaux for lovers, which is reflected in its depth and complexity. Perfect as a companion to our steak à la Française.*

+

### WASSER / WATER

Aqua Monaco Still / Aqua Monaco Sprudel



+

### SOFTDRINKS

Coca-Cola / Coca-Cola Light / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite

+

### KAFFEE / COFFEE

Café Crème / Espresso / Cappuccino / Latte Macchiato / Milchkaffee / Café au Lait

+

### TEE / TEA

Kamille / Camomille  
Pfefferminz / Peppermint  
Rooibos  
English Breakfast  
Earl Grey  
Sencha  
Jasmin

### SPEZIELLES CHAMPAGNER ANGEBOT

Perrier-Jouet Grand Brut	0,1l	12€
	0,75l	69€
Pommery Apanage Brut 1874	0,1l	12€
	0,75l	69€

## SPEISEN / FOOD

### BROTKORB / BREAD BASKET

Croissants | Pain au Chocolat | Baguette | Bio-Semmeln  
Französisches Bauernbrot | Butter | Marmelade | Honig  
*Croissants | Pain au Chocolat | Baguette | Organic Bread Rolls  
French Farmer's Bread | Butter | Jam | Honey*

+

### ETAGERE

Französischer Aufschnitt | Käse  
*French Cold Cuts | Cheese*

Früchte | Beeren-Energie-Bowl | Banane | Goji  
*Fruits | Berry Energy Bowl | Banana | Goji*



+

### À LA CARTE GERICHTE / À LA CARTE DISHES

Salziger French Toast | Rosa Gebratenes Roastbeef | Kaviar  
*Savory French Toast | Pink-Roasted Roast Beef | Caviar*

2 Austern | Apfel-Zwiebel-Chutney  
*2 Oysters | Apple-Onion Chutney*

Safranrisotto | Haselnüsse  
*Saffron Risotto | Hazelnuts*

Pancakes | Salzkaramellsoße | Bananeneis  
*Pancakes | Salted Caramel Sauce | Banana Ice Cream*

Blutorangen Tarte | Schokoladen Sorbet  
*Bloodorange Tarte | Chocolate Sorbet*



Auswahl an Petit Fours  
*Selection of Petit Fours*

+

### DÉLiCE SIGNATURE GERICHTE / DÉLiCE SIGNATURE DISHES

Eier Benedikt 'Royale' | Brioche | gebeizter Lachs | Herbsttrüffel  
Sauce Hollandaise  
*Eggs Benedict | Brioche | Cured Salmon | Autumn Truffle  
Hollandaise Sauce*

Französische Zwiebelsuppe | Comté | Brioche  
*French Onion Soup | Comté Cheese | Brioche*

Preisgekrönte Münchner Weißwurst von der Metzgerei Gassner  
Breze | süßer Senf  
*Award Winning Munich Weisswurst from Metzgerei Gassner | Pretzel  
Sweet Mustard*

Steak à la Française | Pommes Frites  
*Steak à la Française | French Fries*

Tagliatelle | Trüffelrahm | Schwarzer Trüffel  
*Tagliatelle | Truffle Cream Sauce | Black Truffle*



89€ pro Person

89€ per person

= vegan

= Local Hero (mehr Informationen dazu gibt's auf der Rückseite)

Weitere vegane und kindergerechte Gerichte auf Anfrage.  
*Further vegan and child-friendly dishes on request.*