



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 Etagere 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

2024 Max Müller, Weißburgunder Sommeracher Katzenkopf,  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

2025 Château La Coste Lisa Rosé Solera, Provence

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

Lisa Rosé Solera 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

Münchner Wurst Aufschnitt | Französische Käseauswahl 
Schnittkäse

Cold Cuts from Munich | French Cheese Selection

Geschnittene Früchte | Blaubeer-Müsli-Bowl 

Banane | Goji

Sliced Fruit | Blueberry Energy Bowl | Banana | Goji


+

À LA CARTE GERICHTE / À LA CARTE DISHES

Croissant | Sauce Mornay | Bayonner Schinken | Trüffel
Croissant | Sauce Mornay | Bayonne Ham | Truffle

Shakshuka | Kartoffel-Rösti | Avocado-Crème 
Shakshuka | Potato Rösti | Avocado Cream

Crêpes Suzette | Orange | Pistazien | Sorbet
Crêpes Suzette | Orange | Pistachios | Sorbet

Pain Perdu | Saisonbeeren | Steirischer Honig | Vanilleeis 
Pain Perdu | Seasonal Berries | Styrian Honey | Vanilla Ice Cream

Auswahl an Petit Fours


Selection of Petit Fours

+

DÉLICE SIGNATURE GERICHTE / DÉLICE SIGNATURE DISHES

Mais-Fritters | Pochierte Eier à la Florentine | Spinat
Räucherlachs | Miso-Hollandaise
Corn Fritters | Poached Eggs à la Florentine | Spinach
Smoked Salmon | Miso Hollandaise

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

Preisgekrönte Münchner Weißwurst | Breze | Süßer Senf 
Award Winning Munich Veal Sausage | Bavarian Pretzel
Sweet Mustard

Charolais Rinderfilet | Cremige Polenta | Geröstete Paprika
Charolais Beef Fillet | Creamy Polenta | Roasted Peppers

Perlgrauen Risotto | Zitronen-Crunch | Eingelegte Pfifferlinge 
Pearl Barley Risotto | Lemon Crunch | Pickled Chanterelles

Charolais-Rindertatar | Geräuchertes Eigelb | Stör-Kaviar
Charolais Beef Tartare | Smoked Egg Yolk | Sturgeon Caviar

69€ pro Person

69€ per person

Weinbegleitung: 20€ pro Person

Wine pairing: 20€ 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.

Kinder bis einschließlich 6 Jahre speisen kostenfrei; für Kinder im Alter von 7 bis 12 Jahren beträgt der Preis 34,50€.
Children up to the age of 6 dine free of charge; for children aged 7 to 12 the price is 34,50€.