

# B3

*Gastronomie*

by Maselle & Lemon

## **Willkommen im B3 – Dein kulinarisches Erlebnis im Münchner Norden**

Im B3 verbinden wir moderne Küche mit den besten regionalen Zutaten. Geleitet von den erfahrenen Köchen Lemon und Marius, bieten wir Dir kreative Gerichte, die Tradition und Innovation vereinen. Genieße die bayrische Vielfalt neu interpretiert – nachhaltig, frisch und mit Leidenschaft zubereitet.



# Speisekarte

## B3 Häppchen und Wein

Drei Häppchen nach wahl des Küchenchefs, dazu Drei passende Weine (0,1L)	45 €
---	------

## Brot und Butter (V) A, G

Unser selbstgebackenes Brot, serviert mit Butter	4,50 €
--	--------

## Vorspeise

### Beef Tartare C, D, F, I, J

Confiertes Eigelb, Kapern, Topinambur Chips	23 €
groß	27 €

### Waldpilz Parfait (V) A, C, F, G, I, L

Brioche, eingelegtes Gemüse, gerösteter Pfeffer	18,50 €
---	---------

### Reh Pastete A, C, F, G, I, J, L

Chicoree Salat, Orangen Dressing, Sauce Cumberland	23 €
--	------

## Zwischengang

### Meeressuppen Duett A, B, C, D, F, G, I, J, N

Bouillabaise, Bisque von der Bayrischen Garnele Fischknödel, Bayrische Garnele	22,50 €
---	---------

### Enten Praline A, C, F, I

Rotkraut Coleslaw, schwarze Knoblauch Mayonnaise, Citrus Filets, Fenchel Saat	24 €
--	------

## *Fischgang*

### **Winter Surf n´Turf** A, C, D, F, I, J

Pochierter Zander, Kräuter Kruste, Lamm Krokette, 34,50 €  
Wirsing - Sauerkraut - Rolle, Chili Honig, Lachs Kaviar,  
Lamm - Zander Jus

### **Gegrillter Oktopus** A, C, F, I, N

Gemüse im Tempura Teig, Fenchel - Orangen - Salat, 27 €  
Limetten Aioli

## *Hauptgang*

### **Flank Steak** A, C, F, G, I, L

Gebratene Waldpilze, Kräuter Polenta Sticks, 36 €  
Pfeffersauce

### **Barbera geschmortes Shortrib** A, F, G, J

Weizengrieß Polenta, geschmorter Apfel, 38 €  
Kartoffel Croutons, Barberasauce

### **Zahmer Tanzpilz Steak Frites (VV)** F, L

Steak vom Zahmen Tanzpilz, Goldkartoffel Stroh, 26 €  
Yorksauce

## *Vor dem Dessert*

### **Käseplatte** <sup>G, L</sup>

Käseauswahl des Hauses,  
B3 Chutney, Preiselbeeren

19 €

## *Dessert*

### **Apfel Tarte Tatin (V)** <sup>A, C, G, L</sup>

Crème brûlée Parfait von der Tonka Bohne,  
eingelegter Apfel, Limetten-Apfel Sud

15 €

### **Schoko Duett Mille-feuille (V)** <sup>A, C, F, G, L</sup>

Bitter Schokoladen Creme, Weiße Schokoladen Creme,  
Waldbeer Gel, Miso - Karamell Eis, Brombeere

17,50 €

### **Mandarine und Olive (V)** <sup>C, G</sup>

Oliven Krokant, Olivenöl - Rosmarin Schnee,  
eingelegte Cumquats, Dulce de leche, Wintergewürz Eis

16 €

### **Affogato (V)** <sup>C, G</sup>

Espresso mit Vanille Eis

7,50 €

### **Espresso und Praline (V)** <sup>C, G</sup>

Mit einer selbstgemachten Praline Ihrer Wahl

6,50 €

*Viel Genuß wünscht ihr B3 Team!*

# Legende Zusatzstoffe & Allergene

## **Zusatzstoffe:**

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Süßungsmittel
- 9) Aspartam - Phenylalaninquelle
- 10) mit Phosphat
- 11) coffeinhaltig
- 12) chininhaltig

## **Allergene:**

- A) glutenhaltig
- B) enthält Krebstiere
- C) enthält Eier
- D) enthält Fisch,
- E) enthält Erdnüsse
- F) enthält Soja
- G) enthält Milch
- H) enthält Schalenfrüchte
- I) enthält Sellerie
- J) enthält Senf
- K) enthält Sesamsamen
- L) enthält Schwefeldioxid/ Sulfite
- M) enthält Lupinen
- N) enthält Weichtiere

