

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

Kleinigkeiten

Kartoffelchips (VV) Oliven, Olivenöl	4,50 €
Brot und Butter (V) A, C, G selbstgebackenes Brot, Butter	5,20 €
Pimientos de Padrón (VV)	5 €

Kartoffel Gerichte

Pommes (V) C, F, J Sushi Mayonnaise	6,50 €
Parmesan-Knoblauch-Pommes C, F, J Trüffel Mayonnaise	8,60 €
Bratkartoffeln (V) F, I fermentierte Bohne, eingelegte Kartoffel	8 €
Kroketten des Hauses A, C, F, G, J, L Chilli-Honig-Sauerrahm	12,80 €
Fondant-Kartoffel (V) G, I Spitzpaprika, Vanilleöl, Fragola-Traubenpulver	9,80 €

Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer
Bei Allergenen oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam

Aus dem Garten

Karottensalat (VV) ^{F, J}	10,50 €
Karotte in 3 Konsistenzen, karamellisierte Kerne	
Gurken-Sesam-Salat (V) ^{F, J, K}	5,20 €
Chili-Honig-Dressing	
Grünkern Falafel (VV) ^{A, F, I}	13,50 €
in Kaffee gebackener Sellerie	
Pilz Steak (VV) ^{F, I}	14,10 €
York Sauce	

Suppiges / Eintopf

Bayrische Bisque ^{A, B, C, F, G, I, J, L}	18,50 €
Fischknödel, Bayrische Garnele	
Bayrische Ramen Bowl ^{A, B, C, F, G, I, J, L}	21,50 €
Schweinebauch, Nudeln, Tofu, Pilze, Schweine-Garnelen-Brühe	
Hühnchen "Pot Pie" ^{A, C, F, G, I, J, L}	16,80 €
Hühnerfrikassee, Mürbteig, Orangenfilets	

Fleisch und Fisch

Beef Tartare ^{A, C, D, F, J, L}	
confiertes Eigelb, Brot	23 €
	groß 27 €
Osso Bucco vom Kalb ^{F, G, I, J, L}	
Sofritto Gemüse	27,50 €
Wiener Schnitzel ^{A, C, F, I, J}	
Schwarze Knoblauch Mayo, Preiselbeeren	22,50 €
Geräucherte und geschmorte Schweinebacke ^{F, I, J, L}	
geröstetes Pflaumenmus, Pimientos, Schmorsauce	19,20 €
Brisket ^{F, J}	
18 Stunden rauchig geschmorte Rinderbrust, BBQ Zwiebel	13,50 €
St. Luis Cut Spareribs ^{F, J}	
(Bitte mindestens 24 Stunden vorbestellen!!!)	26,50 €
BBQ Sauce	
Burger ^{A, C, F, G, I, J, L}	
Brioche Bun, 220 g Rindfleischpatty, Scamorza, gebratene Zwiebel, Burgersauce	16,50 €
Butterfisch ^{D, F, G, I, J, L}	
pochierter Butterfisch, eingelegte Tomaten, fermentierte Traube, Aqua Pazza Sauce	18,50 €

Steaks

Filet von der Färse	21€/100g
Rumpsteak von der Färse	12,50€/100g
Entrecôte von der Färse	20,50€/100g
Entrecôte von der Färse in Bienenwachs gereift	26€/100g
Entrecôte von der Färse in Nussbutter gereift ^G	26€/100g

Saucen

Trüffel Mayonnaise (V) ^{C, F, J}	2,80 €
Sushi Mayonnaise (V) ^{C, F, J}	2,50 €
Yorksauce (Süß Scharf) (VV) ^{F, I, J, L}	3,80 €
Pfeffersauce ^{F, G, I, J, L}	3,50 €
BBQ Sauce ^{F, J}	2,40 €
Chefs Choice Butter ^{B, G, I, J, L}	3,20 €

Desserts

Eingelegte Birne ^{G, L} Toffeeparfait, Karamell-Popcorn	12,50 €
Bratapfel ^{A, C, G, L} Vanilleeis, Filoteig	10,50 €
Fragola-Traube (V) ^{C, G} Schokoladencreme, Kakaonibs, fermentierte Fragola-Traube, Fragola-Traubensorbet	15,20 €
Tiramisu Affogato ^{A, C, G} Vanilleeis, Löffelbiskuit, Schokoladenerde, Espresso	9,80 €
Affogato ^{C, G} Vanilleeis, Espresso	8,20 €

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

