

Les Deux

RESTAURANT & BRASSERIE
BY KIEFFER



DAS HAUS

Das Les Deux ist mehr als ein Restaurant – es ist ein Haus für französische Lebensart im Herzen Münchens. Im historischen Schöfflerhof, nur wenige Schritte von der Frauenkirche entfernt, vereinen Katrin und Fabrice Kieffer seit Jahren kulinarischen Anspruch, urbane Eleganz und echte Gastfreundschaft. Ihr Anspruch: ein Ort, der gleichermaßen zeitlos wie lebendig ist.



DIE RÄUMLICHKEITEN

Das Les Deux vereint zwei eigenständige Restaurantkonzepte unter einem Dach und bietet dadurch vielseitige Möglichkeiten für unterschiedliche Anlässe. Im ersten Stock befindet sich das Gourmet Restaurant, ausgezeichnet mit einem Michelin Stern, mit einer Kapazität für bis zu 65 Gäste, während die Brasserie im Erdgeschoss bis zu 45 Gäste empfängt und mit einem ungezwungeneren Ambiente überzeugt.



DIE RÄUMLICHKEITEN

Für exklusive Veranstaltungen besteht zudem die Möglichkeit, das gesamte Haus über beide Ebenen hinweg zu buchen.

Alternativ kann auch das Gourmet Restaurant im ersten Stock auf Brasserie-Niveau, also ohne Michelin-Stern-Konzept, gebucht werden. Im weiteren Verlauf der Bankettmappe finden Sie eine Auswahl an Menüvorschlägen, die individuell auf Ihren Anlass abgestimmt werden können.



DAS GOURMET RESTAURANT

Im Gourmet Restaurant im ersten Stock zeigt sich die höchste kulinarische Handschrift des Hauses. Unter der Leitung von Küchenchefin Nathalie Leblond erwartet Sie eine klassisch französisch geprägte Küche mit moderner Präzision, ausgezeichnet mit einem Michelin Stern, in ruhiger und eleganter Atmosphäre. Das Gourmet Restaurant kann für Veranstaltungen mit Michelin Küche für bis zu 35 Personen exklusiv gebucht werden. Bei größeren Gruppen weichen wir auf die Küche der Brasserie aus.

Kapazität gesetzt: 35 Personen

Mindestumsatz: ab € 8.000 inkl. MwSt.



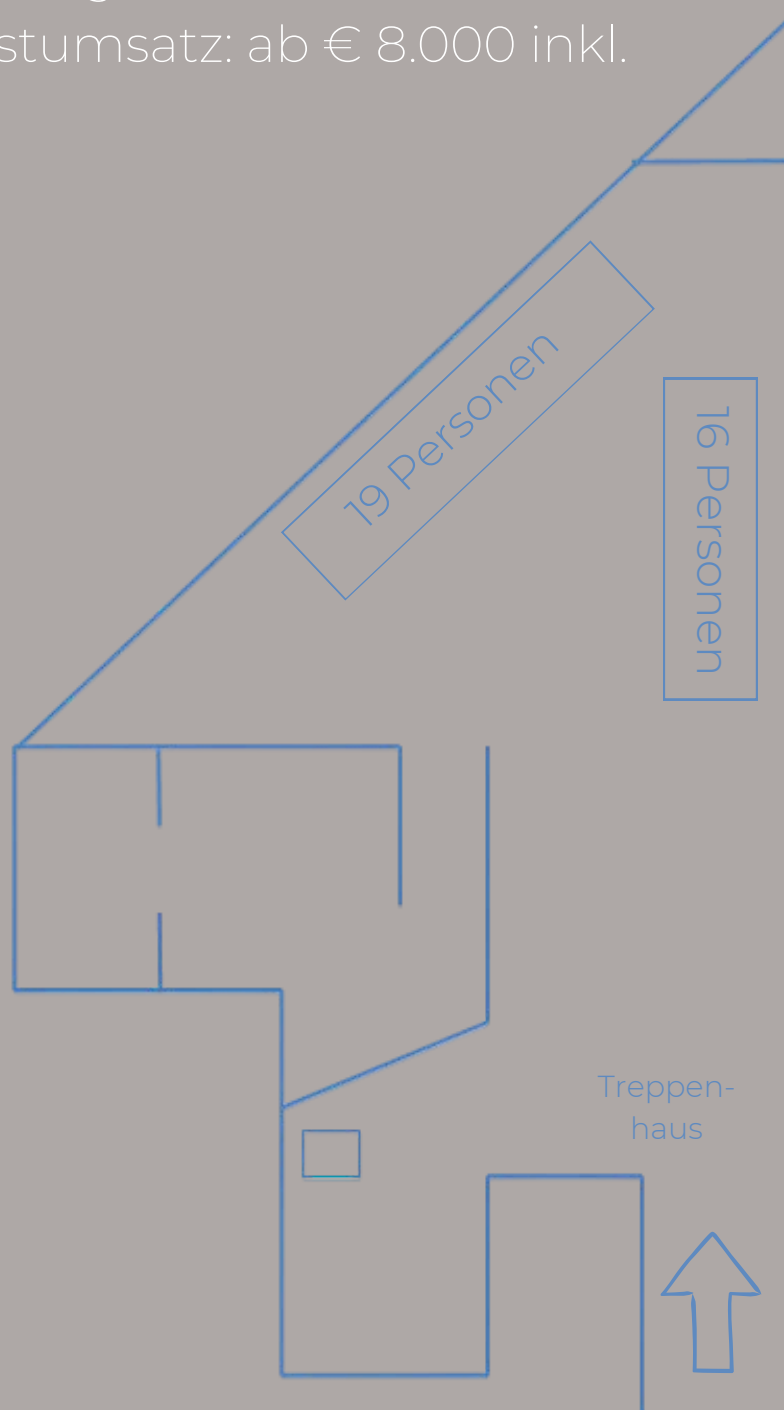
GOURMET RESTAURANT TISCHPLAN

auf Gourmet Restaurant Basis

Kapazität gesetzt: bis 35 Personen

Mindestumsatz: ab € 8.000 inkl.

MwSt.



GOURMET RESTAURANT

auf Brasserie Basis

Kapazität gesetzt: bis 65 Personen

Mindestumsatz: ab € 8.000 inkl. MwSt.



GOURMET RESTAURANT (RUNDE TISCHE)

Kapazität gesetzt: bis 50 Personen

Mindestumsatz: ab € 8.000 inkl.

MwSt.



DIE BRASSERIE

Die Brasserie im Erdgeschoss zeigt die zweite Seite des Les Deux: offen, entspannt und urban. Hier trifft französisch-internationale Küche auf unkomplizierten Genuss.

Kapazität gesetzt: bis 45 Personen

Mindestverzehr: ab € 6.000 inkl. MwSt.

Teilexklusive Buchung ohne Mindestverzehr möglich



DIE BRASSERIE

Kapazität gesetzt: bis 45 Personen

Mindestumsatz: ab € 6.000 inkl. MwSt.

Teilexklusive Buchung ohne Mindestumsatz
möglich



DIE TERRASSE

Unsere Terrasse im Erdgeschoss erweitert die Brasserie um einen lebendigen Platz im Freien – inmitten der Münchner Altstadt und zugleich idyllisch im ruhigen Innenhof gelegen. Hier genießen unsere Gäste entspannte Lunches, Aperitifs oder Dinner unter freiem Himmel, begleitet von saisonaler Küche, ausgewählten Weinen und Cocktails.

Nicht exklusiv buchbar



DIE KÖPFE

FABRICE & KATRIN KIEFFER

Fabrice und Katrin Kieffer sind die Gastgeber und prägenden Köpfe hinter dem Haus Les Deux. Fabrice Kieffer stammt aus dem Elsass und wuchs in einer Winzerfamilie auf – eine Herkunft, die seine Verbundenheit zu Genuss, Handwerk und Gastlichkeit von Beginn an geprägt hat. Nach vielen Jahren in der Spitzengastronomie verwirklichte er 2012 gemeinsam mit Katrin Kieffer seine kulinarische Vision in München.



DIE KÖPFE

NATHALIE LEBLOND

Nathalie Leblond ist Küchenchefin im Les Deux und verantwortet sowohl die Brasserie als auch das Gourmet Restaurant. Sie prägt die kulinarische Handschrift des Hauses mit einer modernen, klassisch französisch inspirierten Küche und klarer Linie. Nach Stationen in der Spitzengastronomie, unter anderem im Drei-Sterne-Restaurant Atelier im Bayerischen Hof, wurde das Gourmet Restaurant unter ihrer Leitung mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.



DIE KÖPFE MARIE BORSCHERT



Seit 2022 ist Marie Borschert Teil des Les Deux und verantwortet den Veranstaltungsbereich des Hauses. Mit besonderem Augenmerk auf die individuellen Wünsche der Gäste betreut sie alle Events von der Planung bis zur Umsetzung und sorgt für einen reibungslosen Ablauf auf höchstem Niveau.

Bei weiteren Fragen und Wünschen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung: telefonisch unter 089 710 407 373 oder per E-Mail an info@lesdeux-muc.de.

DIE KÖPFE VINCENT LEBLOND

Vincent Leblond ist Restaurantleiter und Sommelier im Les Deux und prägt den Service mit seiner Erfahrung, Professionalität und französischem Charme. Seit 2016 im Haus tätig, berät er mit besonderer Leidenschaft bei der Auswahl passender Weine und stellt individuelle Empfehlungen aus einer Weinkarte mit über 600 Positionen zusammen. Er wurde zudem mehrfach vom Rolling Pin sowie vom Schlemmer Atlas zu den 50 besten Sommeliers Deutschlands gezählt.



APERITIF

APERITIF EMPFEHLUNGEN

Crémant d`Alsace Blanc de Blancs
Domaine Henri Kieffer Fils | Alsace
€ 65,00

Crémant d`Alsace Rosé
Domaine Henri Kieffer Fils | Alsace
€ 69,00

Laurent Perrier "La Cuvée" Brut
€ 120,00

Taittinger Brut Réserve
€ 115,00

Laurent Perrier "La Cuvée" Rosé Brut
€ 159,00

Ruinart Rosé Brut
€ 169,00

WEINE

WEISSWEIN EMPFELUNGEN

2023 Riesling
„Kirchenstück im Stein“ Erste Lage Trocken
Weingut Künstler | Rheingau
€ 59,00

2024 Grüner Veltliner Federspiel
„Ried Mühlpoint“
Weingut Alzinger | Wachau
€ 55,00

2022 Bordeaux Blanc „La Croix de Carbonnieux“
Château Carbonnieux | Bordeaux
€ 95,00

2022 Sancerre „Château de l'Estang 1573“
Domaine Estang | Loire
€ 95,00

2023 Bourgogne Blanc „Réserve du Bastion“ AC
Maison Chanson | Bourgogne
€ 75,00

Jahrgänge und Preise unter Vorbehalt

WEINE

ROTWEIN EMPFEHLUNGEN

2022 Spätburgunder „Schlatter Maltesergarten“

Trocken

Weingut Martin Waßmer | Baden

€ 65,00

2023 Beauges de Venise AC

Grenache | Syrah | Mourvèdre | Grenache Blanc

Domaine des Bernardins | Rhône

€ 59,00

2021 Malpastor „La Carbonera“ Crianza DOC

Tempranillo | Garnacha

Bodegas Torres | Rioja

€ 65,00

2019 Terra di Monteverro

Cabernet Sauvignon | Merlot | Cabernet Franc

Tenuta di Monteverro | Toskana

€ 135,00

Jahrgänge und Preise unter Vorbehalt

FINGERFOOD

Cornetto

Thunfisch | Basilikum | Ingwer

Tartelette

Rote Beete | Ziegenkäse | Birne

Cornetto

Garnele | Körniger Frischkäse | Röstzwiebel

Vegetarische Alternative

Cornetto

Aubergine | Basilikum | Ingwer

Tartelette

Rote Beete | Ziegenkäse | Birne

Cornetto

Körniger Frischkäse | Röstzwiebel | Yuzu

3 Stück € 22,00 pro Person

MENÜVORSCHLÄGE

Menüvorschlag I

Gebeizter Saibling
Brunnenkresse | Radieschen | Sesam

Hausgemachte Parmesan Tortellini
Erbse | Artischocke | Vin Jaune

Gebratener Zander
Lauch | Dill | Zitronengras

Gebratenes Kalbsfilet
Grüner Spargel | Kartoffelpüree | Curry

Matcha Brownie
Erdbeere | Joghurt | Macadamia

5 Gänge Menü € 149,00 pro Person

**4 Gänge Menü € 119,00 pro Person
(ohne Zander)**

**3 Gänge Menü € 89,00 pro Person
(ohne Tortellini und Zander)**

MENÜVORSCHLÄGE

Menüvorschlag II

Roh marinierter Hamachi
Gurke | Mandel | Yuzu

Hausgemachte Kräuter Gnocchi
Tomate | Belper Knolle | Rotgarnele | Vin Jaune

Gebratener Loup de Mer
Zucchini | Safran | Fenchel | Curry

Gebratene Kikok Hühnerbrust
Weißer Spargel | Sauce Albufera | Paprika

Ricotta Cheesecake
Rhabarber | Basilikum | Macadamia

5 Gänge Menü € 149,00 pro Person

4 Gänge Menü € 119,00 pro Person
(ohne Loup de Mer)

3 Gänge Menü € 89,00 pro Person
(ohne Gnocchi und Loup de Mer)

MENÜVORSCHLÄGE

Menüvorschlag III

Rosa gegarter Kalbstafelspitz
Blumenkohl | Grüne Sauce | Haselnuss

Hausgemachte Tortellini
Garnele | Parmesan | Dill | Artischocke

Confierter Saibling
Spitzkohl | Ponzu | Ananas | Röstzwiebel

Gebratene Challans Entenbrust
Chicorée | Estragon | Karotte | Jus

Dunkle Schokolade
Brombeere | Zitrus | Frischkäse

5 Gänge Menü € 149,00 pro Person

4 Gänge Menü € 119,00 pro Person
(ohne Saibling)

3 Gänge Menü € 89,00 pro Person
(ohne Tortellini und Saibling)

MENÜVORSCHLÄGE

Menüvorschlag IV

Roh marinierter Hamachi
Paprika | Koriander | Avocado

Gedämpfter Kabeljau
Zitronengras | Brokkoli | Mandel | Dill

Sot-l'y-Laisse (Pfaffenstück vom Huhn)
Spitzkohl | Polenta | Egerlinge | Sherryschaum

Gebratene Lammlachse
Couscous | Gurke | Karotte | Erdnuss

Mango Mousse
Kokos | Passionsfrucht | Himbeere

5 Gänge Menü € 149,00 pro Person

**4 Gänge Menü € 119,00 pro Person
(ohne Sot-l'y-Laisse)**

**3 Gänge Menü € 89,00 pro Person
(ohne Kabeljau und Sot-l'y-Laisse)**

MENÜVORSCHLÄGE

Vegetarischer Menüvorschlag

Geflämmter Lauch
Joghurt | Dill | Sumach

Hausgemachte vegetarische Gnocchi / Tortellini
entsprechend Menüvorschlag 1-4

Geschmorte Aubergine
Kaper | Granatapfel | Petersilie

Geschmorte Karotte
Polenta | Feta | Curry | Vegetarische Jus

Dessert
entsprechend Menüvorschlag 1-4

5 Gänge Menü € 129,00 pro Person

4 Gänge Menü € 99,00 pro Person

(ohne Aubergine)

3 Gänge Menü € 69,00 pro Person

(ohne Gnocchi / Tortellini und Aubergine)



AKTUELLES GOURMET MENÜ

Aperitif Ouverture

Amuse Bouche

Hausgemachte Brotvariation | Aufstrich

Hiddenfjord Lachs

Mandarine | Kürbiskern | Chicorée

Kaisergranat

Geräucherte Ananas | Karotte | Basilikum | Parmesan

Rotbarbe

Couscous | Zucchini | Verveine | Feta

Imperial Taube

Fenchel | Williams Christ Birne | Ingwer | Perlzwiebel

Pré Dessert

Pandan

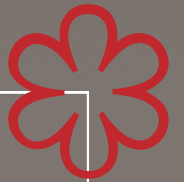
Rhabarber | Grüne Paprika | Sauerampfer

Petits Fours

5 Gänge € 215,00 pro Person

4 Gänge €180,00 pro Person





VEGETARISCHE ALTERNATIVE

Aperitif Overture

Amuse Bouche

Hausgemachte Brotvariation | Aufstrich

Karotte

Mandarine | Kürbiskern | Chicorée

Aubergine

Mandel | Basilikum | Miso

Zucchiniblüte

Couscous | Verveine | Feta | Kaper

Fenchel

Williams Christ Birne | Ingwer | Perlzwiebel

Pré Dessert

Pandan

Rhabarber | Grüne Paprika | Sauerampfer

Petits Fours

5 Gänge € 175,00 pro Person



PARTNER

Gerne unterstützen wir Sie auf Anfrage auch bei der Organisation von Dekoration und technischer Ausstattung für Ihre Veranstaltung. Diese Leistungen können jederzeit flexibel hinzugebucht werden.

Hierfür arbeiten wir mit ausgewählten Partnern im Bereich Floristik und Veranstaltungstechnik zusammen, um ein stimmiges Gesamtkonzept auf höchstem Niveau zu gewährleisten.

Petrafrüher
PETRA MÜLLER BLUMEN

BAHLMANN
DIE BLUMENBINDEREI
IM MÜNCHNER RATHAUS

ELS-Systems

BESUCHEN SIE UNS
AUCH IM WEINHAUS
NEUNER



Weinhaus Neuner
Herzogspitalstraße 8
80331 München

Tel. +49 89 260 39 54
office@weinhaus-neuner.de