

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

SUPPE

Rinder-Consommé, Wurzelgemüse, Eiernudeln 135,-

HAUPTSPEISEN

Tagliolini mit Tomatensauce, Parmesankäse 225,-

Hähnchen Nuggets oder gegrillte Hähnchenbrust, Julienne-Pommes oder Kartoffelpüree 275,-

Sahnesauce mit Karlsbad-Knödel oder Pasta 295,-

Gegrillter Lachsforelle, Kartoffelpüree 345,-

Julienne-Pommes mit Ketchup 135,-

NACHSPEISEN

Pfannkuchen mit Marmelade oder Nutella, Vanilleeis und Schlagsahne 245,-

Eis oder Sorbet Kugel 95,-



DEGUSTATIONSMENÜ

Thunfisch Tataki,und Tartar, Paprika, Feta, Katsuobushi, Wasabi
Franciacorta Cuvée Brut DOCG, Lantieri, Italien

Gebratene Foie Gras, Ahornsirup, schwarze Walnuss, getrocknete Entenbrust, roter Apfel, Brioche
Riesling Charm 2024, Georg Breuer, Deutschland

Tarhonya, Kürbis, Birne, Blauschimmelkäse Stilton, Kürbiskerne, Wildkräuter
Bourgogne Blanc 2022, Olivier Leflaive, Frankreich

Rindersteak Black Angus, Kartoffelkrokette mit Mandeln, Karotte, Trüffelsauce
Blason d'Issan 2021, Château d'Issan, Frankreich

Weiße Schokoladenmousse Valrhona, Passionsfrucht, Mango, Chili, Knisterzucker
Don Papa Baroko, Philippinen

Preis für 5–Gang Degustationsmenü 1995 CZK / für eine Person

Preis für 5–Gang Degustationsmenü mit Weinbegleitung 3395 CZK / für eine Person

Das Degustationsmenü muss auf Grunde seiner Dauer spätestens bis 20:30 Uhr bestellt werden.

SIGNATURE COCKTAILS

Pornstar Martini Royal	Moët & Chandon Brut Impérial, Belvedere-Wodka, Passionsfrucht	655,-
Negroni	Tanqueray No °10, Campari Bitter, Martini Rosso, Orange	355,-
Eminente Highball	Eminente Reserva, Angostura Bitter, Soda, Zitrone	325,-
Hendrick´s gin & premium tonic	Hendrick´s gin Original, Gurke, roter Pfeffer	315,-

VORSPEISEN

Rinderfilet-Tartar, Steinpilzschaum, Shimeji, Chili, Ingwer, Topinambur, geröstetes Brot	395,-
Thunfisch Tataki,und Tartar, Paprika, Feta, Katsuobushi, Wasabi	465,-
 Unser Sommelier empfiehlt Franciacorta Cuvée Brut DOCG, Lantieri	290,-
Gebratene Foie Gras, Ahornsirup, schwarze Walnuss, getrocknete Entenbrust, roter Apfel, Brioche	445,-

SUPPEN

Selleriecremesuppe, Parmesan, schwarzer Trüffel, Kartoffel, Granny Smit Apfel	195,-
Rinder-Consommé, Wurzelgemüse, Leberknödel, Eiernudeln, Schnittlauch	245,-

VEGETARIAN

Tarhonya, Kürbis, Birne, Blauschimmelkäse Stilton, Kürbiskerne, Wildkräuter	335,- / 445,-
---	---------------

PASTA

Tagliolini, schwarzer Trüffel aus Alba, Bio-Ei 63°C, Trüffelsauce, Schnittlauch	545,- / 745,-
* 1 Gram Trüffel extra	185,-
Tagliolini, Garnelen, Oktopus, geräucherte Tomaten, schwarzer Knoblauch, Piment d’Espelette	575,- / 775,-
Ravioli mit Bergkäse, Steinpilze, Steinpilz-Duxelles, Brokkoli, Steinpilzsauce	495,- / 695,-

HAUPTSPEISE

Blanquette de veau vom Kalb, bunte Karotten, saisonale Wildpilze, Rohkartoffelknödel	475,-
Bio-Hähnchenbrust, Steinpilze, Ravioli mit Bergkäse, Steinpilz-Duxelles, Brokkoli, Steinpilzsauce	585,-
Kalbsschnitzel mit zerlassener Butter, serviert mit Kartoffelpüree, Gurkensalat	595,-
Lachsforelle, Forellenkaviar, Tramezzino-Toast, Polenta, Lauch, Pata Negra Sauce	645,-
Oktopus und Tigergarnellen, Italienisches Tomatenrisotto, Burrata, Piment d'Espelette	745,-
Rindersteak Black Angus, Kartoffelkrokette mit Mandeln, Karotte, Trüffelsauce	995,-
Tournedos Rossini, Foie Gras, Brioche, Kartoffelpüree mit Trüffel, schwarze Trüffel, Trüffelsauce	1395,-

BEILAGEN

Kartoffelpüree, Julienne-Pommes, Steak-Pommes, Gurkensalat	135,-
Kartoffelpüree mit schwarzer Trüffel aus Alba und Bergkäse	245,-
Saisongemüse in Butter, Wildkräuter, Buchweizen	245,-
Steak-Pommes oder Julienne-Pommes, schwarze Trüffel, Trüffel–Mayonnaise, Parmesan, Schnittlauch	295,-

KÄSE UND ROHSCHINKEN

Iberico - Pata Negra – Palette Bellota, Baguette, Cherrytomaten, Kräuterpesto	565,-
Französische Käsevariation, Marmelade aus roten Zwiebeln, Brioche	525,-

NACHSPEISEN

Auswahl unserer Hausgemachten Eis und Sorbet (Preis pro Kugel)	95,-
Schokoladenkugel "Banana Split", Salzkaramell	335,-
Weißer Schokoladenmousse Valrhona, Passionsfrucht, Mango, Chili, Knisterzucker	295,-