

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

SUPPE

Rinder-Consommé, Wurzelgemüse, Eiernudeln 135,-

HAUPTSPEISEN

Tagliolini mit Tomatensauce 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

Rinderfilet-Tartar, getrocknete Tomaten, Rinds Garum, Burrata, Kapern, geröstetes Brot
Moët & Chandon Rosé, Frankreich

Tarhonya, geräuchertes Eigelb, Erbsen, Spinat, wilder Knoblauch, Brynzakäse
Bourgogne Blanc 2022, Olivier Leflaive, Frankreich

Oktopus, Mais, Bohnen, Chorizo, Pata Negra
M de Minuty Rosé 2025, Château Minuty, Frankreich

Rindersteak Black Angus, Pfifferlinge, Kartoffel, Majoran, Sauerrahm, Pfeffersauce
Chianti Riserva Falacia 2021, Terre del Bruno, Italien

Weißer Schokoladenmousse Valrhona, Passionsfrucht, Mango, Chili, Knisterzucker
Planteray Cut & Dry, Barbados

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, getrocknete Tomaten, Rinds Garum, Burrata, Kapern, geröstetes Brot	445,-
Thunfisch Tataki, Melone, Yuzu, Miso, Bergamotte, Melonen Ponzu	475,-
 Unser Sommelier empfiehlt M de Minuty Rosé 2025, Château Minuty	250,-
Bio-Hänchen Pâté, Portwein, Wildkräuter, eingelegtes Gemüse, Brioche	385,-

SUPPEN

Geröstete Paprikacremesuppe, Fetakäse, Kräuterpesto, Sonnenblumen	225,-
Rinder-Consommé, Wurzelgemüse, Leberknödel, Eiernudeln, Schnittlauch	245,-

VEGETARIAN

Tarhonya, geräuchertes Eigelb, Erbsen, Spinat, wilder Knoblauch, Brynzakäse	335,- / 445,-
Bunte Tomaten, Burrata, Kräuterpesto, Basilikum, Chili, Tomatenwasser	465,-

PASTA

Tagliolini, schwarzer Sommertrüffel aus Alba, Bio-Ei 63°C, Schnittlauch * 1 Gram Trüffel extra	545,- / 745,- 175,-
Tagliolini, Garnelen, Oktopus, geräucherte Tomaten, Piment d'Espelette	575,- / 775,-
Ravioli mit Bergkäse, Morcheln, Pilz-Duxelles, Brokkoli, Wildkräuter	545,- / 745,-

HAUPTSPEISEN

Blanquette de veau vom Kalb, bunte Karotten, saisonale Wildpilze, Rohkartoffelknödel	495,-
Bio-Hähnchenbrust, Morcheln, Ravioli mit Bergkäse, Pilz-Duxelles, Brokkoli, Morchelsauce	585,-
Kalbsschnitzel mit zerlassener Butter, serviert mit Kartoffelpüree, Gurkensalat mit Schnittlauch	595,-
Tigergarnellen, schwarzer Knoblauch, Ingwer, Zucchini, Tomate, Focaccia	645,-
Lachsforelle, Forellenkaviar, Tramezzino-Toast, Erbsen, Kohlrabi, Rauch-sauce	665,-
Oktopus, Mais, Bohnen, Chorizo, Pata Negra	845,-
Rindersteak Black Angus, Pfifferlinge, Kartoffel, Majoran, Sauerrahm, Pfeffersauce * empfohlene Beilage – Kartoffelpüree mit schwarzem Sommertrüffel aus Alba und Bergkäse	995,- 245,-
Tournedos Rossini, Foie Gras, Brioche, schwarze Trüffel, Trüffelsauce	1295,-

BEILAGEN

Kartoffelpüree, Julienne-Pommes, Steak-Pommes, Gurkensalat mit Schnittlauch	135,-
Kartoffelpüree mit schwarzem Sommertrüffel aus Alba und Bergkäse	245,-
Saisongemüse in Butter, Wildkräuter, Buchweizen	245,-
Steak-Pommes oder Julienne-Pommes, schwarze Sommertrüffel, Trüffel-Mayonnaise, Parmesan, Schnittlauch	285,-

KÄSE UND ROHSCHINKEN

Iberico - Pata Negra – Palette Bellota, Baguette, Cherrytomaten, Kräuterpesto	565,-
Französische Käsevariation, rote Zwiebel-Marmelade, Brot mit Trockenfrüchten	525,-

NACHSPEISEN

Auswahl unserer Hausgemachten Eis und Sorbet (Preis pro Kugel)	95,-
Aprikosen, Mascarpone, Sahne, Quark, Vanille, gesalzener Honig, Aprikosensorbet	295,-
Weißer Schokoladenmousse Valrhona, Passionsfrucht, Mango, Chili, Knisterzucker	325,-