

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

SUPPE

Rinder-Consommé, Wurzelgemüse, Eiernudeln 135,-

HAUPTSPEISEN

Hänchen Nuggets **oder** gegrillte Hänchenbrust, Julienne-Pommes **oder** Kartoffelpüree 265,-

Hänchen in Paprika-Sauce, Pasta 275,-

Gegrillter Wolfsbarsch, Kartoffelpüree 325,-

Julienne-Pommes mit Ketchup 125,-

NACHSPEISEN

Pfannkuchen mit Marmelade **oder** Nutella, Schlagsahne und Vanillesauce 245,-

Eis **oder** Sorbet Kugel 95,-



DEGUSTATION MENÜ

Rinderfilet-Tartar, geräuchertes Eigelb, Zwiebel, Meerrettich, Röstkartoffel, Brotchips
Grüner Veltliner DAC 2023, Ingrid Groiss, Österreich

Tarhonya, Bärlauch, Mascarpone, Asparagus, gebackene Eier, Morcheln
Sauvignon Blanc Hermes 2021, Jaromír Gala, Tschechien

Wolfsbarsch, Blumenkohl, Romanesco, Vadouvan, Kartoffelgnocchi, Kaviar, Zuckererbsen
Langhe Arneis 2023, Cordero di Montezemolo, Italien

Entenbrust, Keulenknödel, Zwiebel, Apfel, Comté Käse, Wonton-Teig
Pinot Noir Krásná Hora 2023, Milan Sůkal, Tschechien

Schokoladenmousse Valrhona, Chantilly-Creme, Löwenzahn, Rhabarber, Salzkaramell Eis
Don Papa Baroko, Philippinen

Preis für 5 – Gang degustation Menü 1995 CZK / für eine Person

Preis für 5 – Gang degustation Menü mit Weinbegleitung 3195 CZK / für eine Person

Das Degustation Menü muss auf Grunde seines Dauers spätestens bis 20:30 Uhr bestellt werden.

SIGNATURE COCKTAILS

Gin Fizz	Tanqueray No°10, Limette, Zucker, Eiweiss	290,-
Hendrick´s gin & premium tonic	Hendrick´s gin Original, Gurke, Roter Pfeffer	320,-
Negroni	Tanqueray No °10, Campari Bitter, Martini Rosso, Orange	360,-
Pornstar Martini Royal	Moët & Chandon Brut Imperial, Belvedere-Wodka, Passionsfrucht	650,-

VORSPEISEN

Rinderfilet-Tartar, geräuchertes Eigelb, Zwiebel, Meerrettich, Röstkartoffel, Brotchips	425,-
Label Rouge Wildlachs, Bergamotte, grüne und weisse Asparagus, Mandeln, Ponzu	445,-
 Unser Sommelier empfiehlt Grüner Veltliner DAC 2023, Ingrid Groiss	230,-

SUPPEN

Suppe nach Tagesangebot	195,-
Rinder-Consommé, Wurzelgemüse, Leberknödel, Eiernudeln, Schnittlauch	245,-

VEGETARIAN

Tarhonya, Bärlauch, Mascarpone, Asparagus, gebackene Eier, Morcheln	335,- / 445,-
Asparagus, Polenta, Bärlauch, Morcheln, Mangold	425,-

SALAT

Little Gem, Anchovis, Parmesan, Knoblauch, Eier, Speck, Brioche	375,-
---	-------

PASTA

Tagliolini, schwarzer Trüffel, Bio-Ei 63°C, Schnittlauch	495,- / 685,-
* 1 Gram Trüffel extra	185,-
Tagliolini, Rinderfilet, Chili, Knoblauch, Sahne, Tomatensauce, Rosmarin	545,- / 785,-

HAUPTSPEISEN

Bio-Hähnchenkeule und Brust, Polenta, Asparagus, Morcheln, Mangold, Morchelnsauce	475,-
Iberico Schweinenacken, Estragon, junge Karotte, Zwiebel, Sumac, Senfsauce	485,-
* empfohlene Beilage – Kartoffelpüree	125,-
Kalbsschnitzel mit zerlassener Butter, serviert mit Kartoffelpüree und Gurkensalat	595,-
Wolfsbarsch, Blumenkohl, Romanesco, Vadouvan, Kartoffelgnocchi, Kaviar, Zuckererbsen	665,-
Entenbrust, Keulenknödel, Zwiebel, Apfel, Comté Käse, Wonton-Teig	695,-
Oktopus, Paprika, Chorizo, weisse Bohnen, Bärlauch, Harissa, Arancini	775,-
Rindersteak Black Angus, Brokkoli, Zucchini, Trüffelsauce	995,-
* empfohlene Beilage – Steak-Pommes	125,-
Tournedos Rossini, Foie Gras, Brioche, schwarze Trüffel, Trüffelsauce	1595,-

BEILAGEN

Kartoffelpüree, Julienne-Pommes, Steak-Pommes, Gurkensalat	125,-
Steak-Pommes, Schwarzer Sommertrüffel, Trüffel-Mayonnaise	245,-
Gegrilltes Saisongemüse, Wildkräuter, Buchweizenpopcorn	195,-

KÄSE UND ROHSCHINKEN

Iberico - Pata Negra – Palette Bellota, Baguette, Frühlingswildkräuter, Kirschtomaten	565,-
Französische Käsevariation, Aubergine-Marmelade, Brioche	495,-

NACHSPEISEN

Auswahl unserer Hausgemachten Eis und Sorbet (Preis pro Kugel)	95,-
Quarkknödeln, Erdbeeren, Mascarpone, Streusel, Verbene, Schlagsahne	285,-
Schokoladenmousse Valrhona, Chantilly–Creme, Löwenzahn, Rhabarber, Salzkaramell Eis	335,-