

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

SUPPE

Rinder-Consommé, Wurzelgemüse, Eiernudeln 135,-

HAUPTSPEISEN

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

Hänchen in Paprika-Sauce, Pasta 275,-

Gegrillter Wolfsbarsch, Kartoffelpüree 285,-

Julienne-Pommes mit Ketchup 125,-

NACHSPEISEN

Pfannkuchen mit Erdbeeren, Schlagsahne, geschlagenem, Hüttenkäse mit Vanille 245,-

Eisbecher nach Tagesangebot 195,-

Eis **oder** Sorbet Kugel 95,-



DEGUSTATIONSMENÜ

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

Tarhonya, Bärlauch, junger Spinat, Mascarpone, Ei, Morcheln
Sauvignon Blanc 2024, Jaromír Gala, Tschechien

Wolfsbarsch, Tomatenvariation, Taggiasche Oliven, Kaviar, Zuckererbsen, Basilikum, Zitronensauce
Rosalie 2024, Bernhard Ott, Österreich

Entenbrust, Radicchio, Pfifferlinge, Ente Proscuitto, Sauce Rouennaise mit Foie Gras
Villa Martis 2020, Marchesy di Grésy, Italien

Quarkknödeln, Erdbeeren, Mascarpone, Streusel, Verbene, Schlagsahne
Hennessy V.S.O.P., Frankreich

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

Preis für 5–Gang Degustationsmenü mit Weinbegleitung 3195 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 Imperial, Belvedere-Wodka, Passionsfrucht	655,-
Hennessy V.S. & cranberry tonic	Hennessy V.S., Double Dutch Cranberry Tonic	355,-
Hendrick´s gin & premium tonic	Hendrick´s gin Original, Gurke, roter Pfeffer	320,-
Mezcal Paloma	Mezcal San Cosme, rosa Grapefruit Soda, Limette	295,-

VORSPEISEN

Rinderfilet-Tartar, geräuchertes Eigelb, Zwiebel, Meerrettich, Röstkartoffel, Brotchips	425,-
Label Rouge Wildlachs, Bergamotte, Ponzu, Wassermelone, Miso, Reischips	445,-
 Unser Sommelier empfiehlt Grüner Veltliner DAC 2023, Ingrid Groiss	230,-

SUPPEN

Suppe nach Tagesangebot	175,-
Rinder-Consommé, Wurzelgemüse, Leberknödel, Eiernudeln, Schnittlauch	245,-

VEGETARIAN

Tarhonya, Bärlauch, junger Spinat, Mascarpone, Ei, Morcheln	325,- / 425,-
Erbsen, Ei, junge Karotten, Pfifferlinge, Morcheln, Mangold, Wildkräuter, Spinat	395,-

SALAT

Little-Gem, Tomatenvariation, Stracciatella-Käse, Basilikum, Löwenzahnhonig, Chardonnay-Dressing	425,-
Little-Gem, Ziegenkäse, Quinoa, Erbsen, Karotte, Radieschen, Basilikum, Wildkräuter	395,-

PASTA

Tagliolini, schwarzer Trüffel, Bio-Ei 63°C, Schnittlauch	495,- / 685,-
* 1 Gram Trüffel extra	185,-
Tagliolini, Rinderfilet, Chili, Knoblauch, Sahne, Tomatensauce, Rosmarin	545,- / 765,-

HAUPTSPEISEN

Bio-Hähnchenkeule und Brust, Morcheln, Minze, Mangold, Morchelsauce	445,-
Iberico Schweinenacken, Estragon, junge Karotte, geräucherter Zwiebel-Schaum, Sumac, Senfsauce	465,-
* empfohlene Beilage – Kartoffelpüree	125,-
Kalbsschnitzel mit zerlassener Butter, serviert mit Kartoffelpüree und Gurkensalat	595,-
Wolfsbarsch, Tomatenvariation, Taggiasche Oliven, Kaviar, Zuckererbsen, Basilikum, Zitronensauce	645,-
Entenbrust, Radicchio, Pfifferlinge, Ente Proscuitto, Sauce Rouennaise mit Foie Gras	695,-
Oktopus und Garnelen, Piment d'Espelette, Basilikum, Tomaten, Focaccia, geröstete Paprikasauce	775,-
Rindersteak Black Angus, Blumenkohlvariation, Trüffelsauce	995,-
* empfohlene Beilage – Steak-Pommes	125,-
Tournedos Rossini, Foie Gras, Brioche, schwarze Trüffel, Trüffelsauce	1395,-

BEILAGEN

Kartoffelpüree, Julienne-Pommes, Steak-Pommes, Gurkensalat	125,-
Steak-Pommes, Schwarzer Sommertrüffel, Trüffel-Mayonnaise	265,-
Gegrilltes Saisongemüse, Wildkräuter, Buchweizenpopcorn	195,-

KÄSE UND ROHSCHINKEN

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

NACHSPEISEN

Auswahl unserer Hausgemachten Eis und Sorbet (Preis pro Kugel)	95,-
Eisbecher nach Tagesangebot	195,-
Quarkknödeln, Erdbeeren, Mascarpone, Streusel, Verbene, Schlagsahne	285,-
Schokoladenmousse Valrhona, Sahne, Löwenzahn, Aprikosen	295,-