

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,-

SAVOYA

restaurant & lounge

DEGUSTATIONSMENÜ

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

Tarhonya, geräuchertes Eigelb, Wildspinat, Bärlauch, Brynzakäse Quark
Bourgogne Blanc 2022, Olivier Leflaive, Frankreich

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

Rindersteak Black Angus, Gemüseterrine, 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-Hähnchen 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, Wildspinat, Bärlauch, Brynzakäse Quark	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, Gemüseterrine, Pfeffersauce * empfohlene Beilage – Kartoffelpüree mit schwarzem Sommertrüffel aus Alba und Bergkäse	995,- 225,-
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	225,-
Saisongemüse in Butter, Wildkräuter	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,-
Erdbeeren, Mascarpone, Sahne, Quark, Vanille, gesalzener Honig	295,-
Weißer Schokoladenmousse Valrhona, Passionsfrucht, Mango, Chili, Knisterzucker	325,-