

## 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 Halibut, Kartoffelpüree 285,-

Julienne-Pommes mit Ketchup 125,-

### NACHSPEISEN

Pfannkuchen mit Marmelade **oder** Nutella und Schlagsahne 225,-

Eis **oder** Sorbet Kugel 95,-

# SAVOYA

restaurant & lounge

## DEGUSTATIONSMENÜ

Rinderfilet-Tartar, geräuchertes Eigelb, Perlzwiebel, Röstkartoffel, Brotchips  
*Grüner Veltliner DAC 2023, Ingrid Groiss, Österreich*

\*\*\*

Tarhonya, Brynza Käse, Riesengebirgische Pilze, Eipulver, Schwarzer Knoblauch  
*Sauvignon Blanc 2024, Jaromír Gala, Tschechien*

\*\*\*

Halibut, Pata Negra, Zucchini, Karotte, Kartoffel, Tomaten Pot-au-feu  
*Rosalie 2024, Bernhard Ott, Österreich*

\*\*\*

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

\*\*\*

Quarkknödel, Riesengebirgische Blaubeeren, Streusel, Joghurt, Vanillesauce  
*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.

Preise sind in Tschechischen Kronen angegeben, beinhalten bereits die MwSt.  
Informationen über Allergene bekommen Sie auf Anfrage.

SAVOYA RESTAURANT IST MITGLIED DER ASTEN HOTELS GROUP

## 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, Perlzwiebel, Röstkartoffel, Brotchips		425,-
Label Rouge Wildlachs, Frischkäse, Dill, Ponzu, Bergamotte, Gurke, Karotte, Kaviar		385,-
 Unser Sommelier empfiehlt Grüner Veltliner DAC 2023, Ingrid Groiss		230,-
Garnelen, Kürbis, Hummus, Chimichurris-Sauce, Kreuzkümmel		395,-

## SUPPEN

Kürbiscremesuppe, Ingwer, Birne, Bergkäse, Curry, Kokosnuss		185,-
Rinder-Consommé, Wurzelgemüse, Leberknödel, Eiernudeln, Schnittlauch		245,-

## VEGETARIAN

Tarhonya, Brynza Käse, Riesengebirgische Pilze, Eipulver, Schwarzer Knoblauch		325,- / 425,-
---	--	---------------

## PASTA

Tagliolini, Garnelen, gerösteter Knoblauch, Piment´d Espellete, Zucchini, Chilli		485,- / 675,-
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, schwarzer Trüffel, Sellerie, Haselnusschale, Topinambur, Trüffelsauce		485,-
Halibut, Pata Negra, Zucchini, Karotte, Kartoffel, Tomaten Pot-au-feu		585,-
Kalbsschnitzel mit zerlassener Butter, serviert mit Kartoffelpüree und Gurkensalat		595,-
Entenbrust, Radicchio, Pfifferlinge, Ente Proscuitto, Sauce Rouennaise mit Foie Gras		695,-
Rehrücken, Foie Gras, Schokolade, Brombeeren, Sellerie, Rotkohl, Schnittlauch		765,-
Rindersteak Black Angus, Kartoffelkroette, Zwiebel, Eigelbe, Pfeffersauce mit Cognac		995,-
Tournedos Rossini, Foie Gras, Brioche, schwarze Trüffel, Trüffelsauce		1395,-

## BEILAGEN

Kartoffelpüree, Julienne-Pommes, Steak-Pommes, Gurkensalat		125,-
Steak-Pommes, Schwarzer Sommertrüffel, Trüffel-Mayonnaise		275,-
Herbstgemüse und Waldpilzen, 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,-
Quarkknödeln, Riesengebirgische Blaubeeren, Streusel, Joghurt, Vanillesauce		285,-
Schokoladenmousse Valrhona, Sahne, Pflaumen, Mohn		295,-

## WINE SNACK

Pata Negra, Französische Käsevariation, Focaccia, Grissini		225,-
Steak-Pommes, Schwarzer Sommertrüffel, Trüffel-Mayonnaise		275,-