

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

SUPPE

Rinder-Consommé, Wurzelgemüse, Eiernudeln 135,-

HAUPTSPEISEN

Hänchen Nuggets oder gegrillte Hähnchenbrust, Julienne-Pommes oder Kartoffelpüree 275,-

Sahnesauce mit Karlsbad-Knödel oder Pasta 295,-

Gegrillter Halibut, Kartoffelpüree 345,-

Julienne-Pommes mit Ketchup 125,-

NACHSPEISEN

Pfannkuchen in Karamellsauce, Vanilleeis und Schlagsahne 245,-

Eis oder Sorbet Kugel 95,-



DEGUSTATIONSMENÜ

Rinderfilet-Tartar, Mornay Sauce getrocknetes geräuchertes Eigelb, Röstkartoffel, Brotchips
Franciacorta Cuvée Brut, Lantieri, Italien

Tarhonya, Brynza Käse, Riesengebirgische Pilze, getrocknetes Eigelb, Schwarzer Knoblauch
Chablis Terroir 2023, Patrick Piuze, Frankreich

Oktopus, Pata Negra, Kartoffel, Taggiasca-Oliven, getrocknete Tomaten, schwarzer Knoblauch
Verdicchio dei Castelli di Jesi 2023, Villa Bucci, Italien

Rehrücken, Foie Gras, Kohl, Iberico, Schwarzwurzel, Rosenkohl, Heidelbeeren-Jus
La Mauriane 2014, Frankreich

Schokoladenmousse Valrhona, Bananen-Brownies mit Kaffee, Miso-Karamell mit Yuzu, Banane
Diplomático Reserva Exclusiva, 12 years, Venezuela

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	315,-
Mezcal Paloma	Mezcal San Cosme, rosa Grapefruit Soda, Limette	295,-

VORSPEISEN

Rinderfilet-Tartar, Mornay Sauce getrocknetes geräuchertes Eigelb, Röstkartoffel, Brotchips	445,-
Thunfisch Tataki und Crudo, Ponzu, Yuzu, Bergamotte, Avocado, Rettich, Algen-Kaviar	465,-
 Unser Sommelier empfiehlt Grüner Veltliner DAC 2024, Ingrid Groiss	250,-
Garnelen und Oktopus, Kürbis, Hummus, Paprika, Tomate, Chimichurris-Sauce, Focaccia	475,- / 685,-

SUPPEN

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

VEGETARIAN

Tarhonya, Brynza Käse, Riesengebirgische Pilze, getrocknetes Eigelb, Schwarzer Knoblauch	325,- / 425,-
Wilder Brokkoli, Kartoffelschaum, Blumenkohl, Wintertrüffel, Rote Bete	345,- / 445,-

PASTA

Tagliolini, Garnelen, gerösteter Knoblauch, Piment d´Espellete, Chili, Burrata	545,- / 775,-
Tagliolini, schwarzer Wintertrüffel, Bio-Ei 63°C, Schnittlauch	525,- / 685,-
* 1 Gram Trüffel extra	185,-
Tagliolini, Rinderfilet, Chili, Knoblauch, Sahne, Tomatensauce, Rosmarin	545,- / 765,-

HAUPTSPEISEN

Geschälter Rinderbug, Sahnesauce, Preiselbeeren-Schaum, Zitronengel, Karlsbad-Knödel	465,-
Bio-Hähnchenkeule und Brust, schwarzer Trüffel, Blumenkohl, Haselnuss, Topinambur, Trüffelsauce	525,-
Kalbsschnitzel mit zerlassener Butter, serviert mit Kartoffelpüree, Gurkensalat mit Dill und Sauerrahm	595,-
Heilbutt, Pastinake, Apfel, Grünkohl, Chili, Zitronensauce mit Yuzu	675,-
Entenbrust und Keule, Ente-Proscuitto, Rote Bete, Kaki, Kartoffelschaum, Albufera-Sauce	745,-
Rehrücken, Foie Gras, Kohl, Iberico, Schwarzwurzel, Rosenkohl, Heidelbeeren-Jus	775,-
Oktopus, Pata Negra, Kartoffel, Taggiasca-Oliven, getrocknete Tomaten, schwarzer Knoblauch	785,-
Rindersteak Black Angus, wilder Brokkoli, Sellerie, Schalotte, Pfeffersauce mit Cognac	995,-
* empfohlene Beilage – geröstete Grenaille-Kartoffeln in Haselnussbutter, Schnittlauch, Rauchjoghurt	175,-
Tournedos Rossini, Foie Gras, Brioche, schwarze Trüffel, Trüffelsauce	1495,-

BEILAGEN

Kartoffelpüree, Julienne-Pommes, Steak-Pommes, Gurkensalat mit Dill und Sauerrahm	125,-
Geröstete Grenaille-Kartoffeln in Haselnussbutter, Schnittlauch, geräuchertes Joghurt	175,-
Saisongemüse und Waldpilzen, Wildkräuter, Buchweizenpopcorn	225,-
Steak-Pommes oder Julienne-Pommes, Schwarzer Wintertrüffel, Trüffel-Mayonnaise	275,-

KÄSE UND ROHSCHINKEN

Iberico - Pata Negra – Palette Bellota, Baguette, Tomaten Tartar	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, Bananen-Brownies mit Kaffee, Miso-Karamell mit Yuzu, Banane	345,-