



SAISONALES MENÜ

Mo–So 15⁰⁰–22⁰⁰

MEERESFISCH & MEERESFRÜCHTE

VORSPEISE

CANNELLONI MIT GERÖSTETEM KÜRBIS, 285 CZK
feines Oktopus-Tatar, Crème fraîche, Kräuter,
Maracuja-Gel

HAUPTGÄNGE

GEGRILLTER SKREI-KABELJAU, 685 CZK
Schwarzwurzel, Saubohnenpüree, Romanesco,
Forellenkaviar, Champagner-Sauce

WILDLACHS AUS SCHOTTLAND, 625 CZK
Kürbispüree, wilder Brokkoli, Shiitake-Pilze,
Pilz-Consommé

RAVIOLI MIT GARNELENFÜLLUNG, 565 CZK
Crème fraîche mit Eigelb, eingelegter Fenchel,
Orange, Grapefruit, Chorizo-Sauce

NACHSPEISE

HIMBEERKUCHEN, 225 CZK
Creme von gesalzenem Karamell,
Nuss-Crumble, Maracuja-Gel

