



SAISONALES MENÜ

Mo–So 17⁰⁰–22⁰⁰

ITALIEN

VORSPEISE

RINDERCARPACCIO, 295 CZK
Mayonnaise aus konfiertem Knoblauch,
eingelegte Radieschen, gereifter Kuhmilchkäse,
Focaccia, Basilikumemulsion

HAUPTGÄNGE

GARNELEN-ARANCINI, 545 CZK
Miso-Mayonnaise, Fenchel, Pecorino,
Kräuter, Bisque-Sauce

OSSOBUCO VOM RIND, 565 CZK
Wurzelgemüseragout, Little-Gem-Salat,
Haselnüsse, Brombeeren,
Emulsion aus konfiertem Knoblauch

NACHSPEISE

MOUSSE VON WEISSER SCHOKOLADE, 205 CZK
Tonkabohne, Zitrusgel, Melonentatar, Baiser