

SAISONALES MENÜ

mo-so 17⁰⁰–22³⁰

PILZE

Vorspeise

Tartelett mit Wald – Pilz Tatar, Süßkartoffelchips, 145 CZK
in Sojasauce marinierte Wachtel-Eigelb
1, 3, 6, 7, 10

Hauptgericht

Gereifte Schweinepluma, Topinamburcreme, 520 CZK
konfierte Shiitake-Pilze, Jus aus geröstetem
Knoblauch und Thymian
7, 9

Hirschkeule in Rotwein, Selleriefondant, 585 CZK
gebratene Pfifferlinge, Karotte
7, 9, 12

Hausgemachte Spätzle, Reblochon-Käsesauce, 440 CZK
Blauer Austerseitling, Haselnüsse
1, 3, 7, 8

Nachspeise

Savoiardi-Biskuit, Mascarponecreme, 165 CZK
marinierte Zwetschgen, Mohn-Eis
1, 3, 7

*Die Pilze auf der Speisekarte wurden vom lokalen
Anbieter Houbio Brno geliefert, einem Bauernhof
für exotische Bio-Pilze.*