

L'ATELIER
TRITON
RESTAURANT

HEILIGABEND-FESTMENÜ

LIVE PIANO Musik am Abend 24. Dezember 2024

Chefkoch Tomáš Kohút

Himbeer Kir Royal
Amuse-bouche, Geschlagene Butter

Tomáš Kohút

1. "Aal und Makrele"

Aal / Makrele / Ponzu / Salicornia-Kräuter / Speck
Muscadet, Clos de L'Arzillier, Frankreich (0,1l)

2. "Hirsch"

Birne / Johannisbrotbaumnuss / Met / Rosmarin
Merlot, Salton Desejo, Brasilien (0,1 l)

3. "Sellerie"

Sellerie / Walnüsse / Ingwer / Curry / Rosmarin
Grüner Silvaner – Spätlese, Weingut Gotberg, Mikulov, Tschechien (0,1 l)

4. "Bisq"

Zander / Hummerbiskuit / Tomate / Estragon
Grauburgunder – Spätlese, Weingut Súkal, Tschechien (0,1l)

5. "Tortellini"

Schweinebeine / Trüffel / Portwein / Thymian
Glen Carlou, Grand Classique, Südafrika (0,1l)

6. "Hahn im Wein"

Hahn / Karotte / Petersilie / Sellerie / Rotwein
Shiraz, Hundred Tree Hill, Australien (0,1 l)

7. "Pilz"

Pilze / Karamell / Buchweizen / Whisky / Haselnüsse
Drambuie (0,04l)

Kaffee oder Tee

7-Gang-Menü = 3 684,- CZK / 149,- EUR/Person

7-Gang MENÜ inkl. Aperitif, Weinbegleitung, Kaffee/Tee = 5 365,-Kč/ 217,-EUR/Person



Informationen über enthaltene Allergene gibt das Personal auf Verlangen des Kunden.

RESERVATIONS: +420 221 081 218, Web: www.tritonrestaurant.de

E-mail: info@tritonrestaurant.cz https://www.instagram.com/triton_restaurant_1912/

