

## WEIHNACHTSTAGSMENÜ LIVE PIANO am Abend 25. Dezember 2022

Chefkoch Tomáš Kohút

*Bohemia sekt Prestige Rosé Brut (0,1 l)*

Amuse-Bouche, Geschlagene Butter

### 1. "Marinerter Zander"

Zander/Cashewpüree/Speck/Gurke/Paprika  
*Müller Thurgau, Weingut Salabka Prag, Tschechien (0,1 l)*



### 2. "Tatar"

Kalbsfilet/Brioche/Meerrettich/Balsamico/geräucherte Schlagsahne/  
getrocknetes Eigelb  
*Chateau Minuty, Côtes de Provence, Frankreich (0,1l)*



### 3. "Pute"

Kartoffeln/geräuchertes Püree/Karotte/Schalottenkaviar/Kürbis  
*Pinot Gris, Val de Loire, Frankreich (0,1l)*



### 4. "Schwinebauch"

confiertes gebratener Schweinebauch/ingelegter Kohl/  
Trüffelknödel/Schalotten-Kaviar/Rote Beete  
*Neronet-Rotwein, Weingut Salabka Prag, Tschechien (0,1 l)*



### 5. "Schokolade"

Schokolade Karibische 66%/Buchweizenkaramell/Kakaobohneneis  
*Royal Tawny Porto 20 Y.O. (0,04 l)*  
*Kaffee oder exklusive Teeauswahl*

MENÜ 5 Gänge = 1 715,- CZK/ 69,- EUR/Person

MENÜ 5 Gänge inkl.

Aperitif, Weinbegleitung & Kaffee oder Tee = 2 710,- CZK/ 109,- EUR/Person

*Die Informationen zu enthaltenen Allergenen werden vom Personal auf Kundenwunsch zur Verfügung gestellt.*

RESERVIERUNGEN: +420 221 081 218, Web: [www.tritonrestaurant.cz](http://www.tritonrestaurant.cz)

E-mail: [info@tritonrestaurant.cz](mailto:info@tritonrestaurant.cz) Instagram: [https://www.instagram.com/triton\\_restaurant\\_1912/](https://www.instagram.com/triton_restaurant_1912/)

