

# VALENTINSTAG-MENÜ

14. Februar 2024 - LIVE PIANO am Abend

## TRITON Restaurant

Chefkoch Tomáš Kohút

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

*Tomáš Kohút*

Amuse-Bouche, Geschlagene Butter

### 1. "Rote Beete"

Rote Beete/Pinienkerne/Ziegenkäse/Himbeerkaviar  
*Chardonnay – Spätlese, Weinbau Gotberg, Mikulov - Mähren, Tschechien (0,1 l)*



### 2. "Foie Gras"

Marsala-Waffel/Foie-gras/Johannisbeeren/Cognac/Trauben  
*Sauternes, La Chartreuse de Coutet, Bordeaux, Frankreich (0,05 l)*



### 3. "Dorsch"

Dorsch/Yakiniku-sauce/Kimchi/Lauch/Forellenkaviar  
*Riesling Forst-Basalt, G. Mosbacher, Pfalz, Deutschland (0,1 l)*



### 4. "Trüffel"

Trüffel/ Kartoffeln/ Schalotten/ Schnittlauchöl  
*Arienzo - Marqués de Riscal, Crianza, Rioja, Spanien*



### 5. "Perlhuhn"

Perlhuhn/Kürbis/Kartoffel/Pilze/Weinessigsauce  
*Château Minuty "M" Rosé, Côtes de Provence, Frankreich (0,1 l)*



### 6. "Himbeere"

Himbeere/Passionsfrucht/Schokolade  
*Pálava – Auswahl an Trauben, Weingut Lechovice, Tschechien (0,05 l)*

*Kaffee oder exklusive Teeauswahl*

**MENÜ 6 Gänge = 2 243,- CZK/ 98,- EUR/pro Person**

**MENÜ 6 Gänge inkl.**

**Aperitif, Weinbegleitung & Kaffee oder Tee = 3 486,- CZK/ 141,- EUR/pro Person**



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

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

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

