

# VEGETARISCHES DEGUSTATIONSMENÜ

## TRITON Restaurant

Chefkoch Tomáš Kohút

*Tomáš Kohút*

*Prosecco Belstar Brut D.O.C. (0,1l)*

Amuse-Bouche, Geschlagene Butter

### 1. "Kohlrabi"

eingelegte Rote Beete / Thymian / Rosmarin / Kürbis

*Sancerre, Lucien Crochet, Loire, Frankreich (0,1 l)*



### 2. "Ziegenkäse"

verbrannter Lauch / Trüffel / Kokos / Parmesan

*Pálava – Auswahl an Trauben, Weinbau Lechovice, Tschechien (0,05 l)*



### 3. "Fenchel"

Tempeh / Schalotte / Crème fraîche / Zucchini / Karotte

*Silvaner, Weinbau Gotberg, Mikulov, Tschechien (0,1 l)*



### 4. Vegetarische "Ente"

Sellerie / Gemüse-Demi-Glace / Kichererbsen / Sauerkraut

*Zweigeltrebe-barrique, Weinbau Habánské sklepy, V. Bílovice, Tschechien (0,1 l)*



### 5. "Kokos"

Kokospuma / Erdbeeren / Ingwer / Kokoschips

*Sauternes, Château de Rolland, Bordeaux, Frankreich (0,05 l)*

*Kaffee oder exklusive Teeauswahl*

**MENU 5 Gänge = 1 342,- Kč/ 55,60 EUR/pro Person**

**MENU 5 Gänge inkl.**

**Aperitif, Weinbegleitung & Kaffee oder Tee = 2 188,- Kč/ 90,70 EUR/Person**



*Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.*

**REZERVACE:** +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/)