

Apéritifs

Prosecco DOCG, Millesimato Brut „Bosco del Merlo » 10.50 / 66.50

Champagne Brut, Delouvin Nowack 14.50 / 98.00

Apérol Spritz (Apérol, Prosecco, Soda) 13.00

Hugo (Prosecco, Holundersirup, Limetten, Minze, Soda) 13.00

«**Edinburgh Gin**» with Rhubarb, Ginger & Tonic 13.00

Alkoholfreie Apéritifvariante

«**Manzini Spritz**» Johannisbeersaft mit Bitterorange, Granatapfel dazu Tonic und frische Minze 12.00

«**Mrs Pflugstein**» Martini Vibrante, Aprikosennektar und Tonic **Neu!** 12.00

«**Virgin Negroni**» Martini Vibrante, San Bitter und Tonic, Eis **Neu!** 12.00

«**Bohemian Cocktails**» **Informieren Sie sich beim Service über unsere neuen Cocktails!**

Der Küchenchef empfiehlt

Menu

Warmer gemischter Spargelsalat, **V**
Cherrytomaten und Sojasprossen
und weisser Balsamicovinaigrette

20.50

Karotten-Orangenschaumsuppe **V**
mit Ingwer

14.50

Kalbsschmorbraten, Morchelrahmsauce
frische Taglierini und Spargelgemüse

59.00

Marinierte Erdbeeren
Meringue und Schlagrahm

15.00

Menu o. Suppe 92.00

Menu komplett 103.00

Die Gerichte können auch einzeln bestellt werden.