

Menu

REMEDI RESTAURANT

SECHSGÄNGIGES DEGUSTATIONSMENÜ

Enten-Interior-Bällchen, Lyoner Zwiebeln, Zwiebelkaramell und Espuma, Majoranöl

Wristlet 2021, Weingut Wilomenna, Chlumcany



Marmorierte Terrine aus Enten-Foie gras, Püree aus getrocknetem Karotten- und
Orangensaft

Riesling 2021, Weingut Wilomenna, Chlumcany



Saibling, Auberginenpüree, Gemüseminestrone

Mystery rosé 2019, Weingut Wilomenna, Chlumcany



Lasagnette mit Rinderbacke, Sauerkrautsauce

Bila-Haut 2022, M.Chapoutier, Côtes de Rousillon



Weißer Spargel, Kalbsbries, konfiertes Knoblauch, Petersilienchlorophyll, gefüllte
Morcheln, Kalbsjus

Chablis 2022, Jean-Marc Brocard, Bourgogne



Sellerie-Apfel-Granité

SECHSGÄNGIGES DEGUSTATIONSMENÜ: 3 190 CZK

Weinbegleitung einschließlich Kräuterwasser: 1 790 CZK

Menu

REMEDII
RESTAURANT

VIER-GÄNGE DEGUSTATIONSMENÜ

Enten-Interior-Bällchen, Lyoner Zwiebeln, Zwiebelkaramell und Espuma, Majoranöl

Wristlet 2021, Weingut Wilomenna, Chlumcany



Saibling, Auberginenpüree, Gemüseminestrone

Mystery rosé 2019, Weingut Wilomenna, Chlumcany



Lasagnette mit Rinderbacke, Sauce aus fermentiertem Sauerkraut

Bila-Haut 2022, M.Chapoutier, Côtes de Rousillon



Sellerie-Apfel-Granité

VIER-GÄNGE DEGUSTATIONSMENÜ: 2 290 CZK

Weinbegleitung einschließlich Kräuterwasser: 790 CZK