



VORSPEISEN

- 80 g

Vitello Tonnato

halbgetrocknete Tomaten, Rucola, Kapern, Eigelb, Zitrone (3, 4)

295 CZK
- 80 g

Carpaccio vom gereiften Rinderfilet

Kapernkaviar, Parmesan (7)

345 CZK
- 100 g

Avocado-Tartar

Tomaten, Tofu, Cashewnüsse, Kokosmilch, Chili, Sriracha, Chips (8)

245 CZK
- 100 g

Jakobsmuscheln

Beurre Blanc-Buttersauce, Fenchelsalat mit Äpfeln (4, 7, 14)

395 CZK
- 80 g

Garnelen in Panko-Panade

Mango-Salsa, Chili, Eisbergsalat (1, 2, 3, 11)

315 CZK

Zu den Vorspeisen wird Kräuterbaguette mit Olivenöl gereicht (1).

SUPPEN

- 0,3 l

Beef Consommé, Markknödel

Pulled Ochsenchwanz, Wurzelgemüse, Tarhonya (1, 3, 7, 9)

125 CZK

Tagessuppe.

FLEISCHLOSE GERICHTE

- 350 g

Pfifferlingsauce, gebratene Grenaille

getrocknetes Eigelb, Kartoffelchips, Rosmarinöl (3, 7, 12)

335 CZK
- 350 g

Gemüse-Biryani

Reis, Erbsen, Karotten

315 CZK

HAUPTGERICHTE

- 350 g

Lamm-Saratoga, Erbsenpüree

Demi-Glace, Minze, Kartoffel-Fondant (7, 9, 12)

695 CZK
- 200 g

Sous-vide-Hähnchen-Supreme, Kartoffelgratin

getrockneter Schinken, Salbei, Weinsauce (7, 9, 12)

425 CZK
- 200 g

Gegrilltes Flankensteak, gebratene Grenaille

Erbsenschoten, Portweinsauce (7, 12)

545 CZK
- 250 g

Sous-vide-Kotelett Duroc, gebackene Kartoffel

gebratener Knoblauch, Quark, Kräuter, Cognac, Demi-Glace (7, 9, 12)

455 CZK
- 200 g

Burger mit gealtertem Rind, Pommes

Monterey Jack, Essiggurke, Tomatensalsa, Mayo (1, 3, 7, 11)

395 CZK
- 200 g

Sous-vide-Schweinefilet, Couscous

Zuckermais, Demi-Glace (1, 7, 9, 12)

455 CZK
- 150 g

Gegrillter Thunfisch, Karottenpüree

Sesam, Grüner Bohnensalat, Wakame Seetang (1, 4, 7, 11)

485 CZK
- 200 g

Sous-vide-Hähnchen-Supreme, Kartoffelpüree

Trüffelöl, Romanesco, Chips, Jus (1, 7, 9, 12)

425 CZK
- 200 g

Filet vom gereiften Rind, Kartoffelpüree

Perigord-Sauce, gegrillte Garnelen (2, 7, 9, 12)

795 CZK
- 350 g

Gegrillte Calamari-Tentakel, lila Karottenpüree

Butteremulsion, Zitrusfrüchte, Rösti, Streusel (1, 7, 8, 9, 12)

555 CZK
- 150 g

Kabeljau Fish & Chips, Pommes frites

Erbsen, Mayo, Kaviar (1, 3, 4)

465 CZK
- 200 g

Gegrillter Hirschrücken, Kürbispüree

Pistazien kruste, Rosmarin, Demi-Glace, Pistazien-Sponge (1, 3, 7, 8)

655 CZK



PASTA & RISOTTO

- 350 g

Risotto al Gorgonzola, Pere e Noci

Gorgonzola, Birnen, Nüsse (7, 8, 12)

325 CZK
- 350 g

Risotto al Nero di Seppia, Calamari

gegrillte Calamari-Tentakel, getrocknete Tomaten (2, 4, 7, 9, 12, 14)

395 CZK
- 350 g

Spaghetti alla Carbonara

Guanciale, Eigelb, Pfeffer, Parmesan (1, 3, 7)

315 CZK
- 350 g

Spaghetti ai Gamberetti

Garnelen, Knoblauch, Chili, Kirschtomaten, Petersilie, Olivenöl (1, 2, 3)

345 CZK
- 350 g

Tagliatelle alla Pescatora

Meeresfrüchte, Tomaten, Knoblauch (1, 2, 3, 7, 12)

385 CZK
- 350 g

Gnocchi al Ragù di Cervo

Hirschragout, Kartoffelgnocchi (1, 3, 7, 9, 12)

345 CZK
- 350 g

Gnocchi con Funghi e Spinaci

Ragout von Pfifferlingen, Kartoffelgnocchi, Spinat (1, 3, 7, 12)

315 CZK

SALATE

- 350 g

Rucolasalat, gebackener Mozzarella

halbgetrocknete Tomaten, Oliven (1, 3, 7)

295 CZK
- 350 g

Hülsenfrüchtesalat, Garnelen

Couscous, Mungobohnen, Linsen, Limette, Essig, Amaranth (2, 11)

295 CZK



DESSERTS

Schokoladenfondant 195 CZK
Fruchtcoulis (1, 3, 7)

2 Stück französische Crêpes, Orangenlikör 165 CZK
kandierte Orangenschalen, Karamell (1, 3, 7)

Desserts nach Tagesangebot

Hausgemachtes Eis oder Sorbet 45 CZK
1 Kugel (1, 7)

⊗ glutenfrei ⊕ vegetarisch ♻️ vegan 🔥 scharf

Genaue Angaben zu den Allergenen bitte beim Servicepersonal erfragen. Bei zusammengestellten Gerichten sind leider keine Änderungen möglich. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Das À-la-carte-Menü wird Mo-Fr: ab 15:30 Uhr, Sa: ab 11 Uhr, So: ab 16 Uhr serviert und ist ab 01.05.2025 gültig.

Restaurant-Öffnungszeiten 7:00 - 23:00 Uhr.
(letzte Bestellungen werden um 21:30 Uhr entgegengenommen)

NUTREND
world|restaurant

Das neue Menü à la carte ist da!

Entdecken Sie die Vielfalt der Geschmäcker und Aromen und lassen Sie uns Ihre Geschmacksknospen mit unserem sorgfältig zubereiteten À-la-carte-Menü verwöhnen. Unser Team erfahrener Köche kümmert sich mit viel Liebe zum Kochen bei jedem einzelnen Gericht um jedes Detail. Wir setzen mit Leidenschaft die besten, frischen und sorgfältig ausgewählten Zutaten ein und können mit unserer Kreativität ein kulinarisches Erlebnis schaffen, das Ihnen nicht nur köstliche Geschmackserlebnisse, sondern auch ungewöhnliche Inspirationen bietet. Probieren Sie unser neues Menü und lassen sich in eine Welt unvergesslicher gastronomischer Erlebnisse entführen, die Sie begeistern.

RADEK PAJER, Ihr Küchenchef



de

MENU

à la carte

www.nutrendworld.cz