

BOHEMIA

EST. 1999

WINE BY THE GLASS

Elements Pinot Grigio 1dl	10.00	"Bohemia" Vino de la Casa 1dl.....	8.50
Casa Paladin, Veneto DOC, IT		Bodegas Piqueras Almansa DO, ES,	
Elements Sauvignon Blanc 1dl	9.00	Tempranillo, Mostarell	
Casa Paladin, Veneto DOC, IT		El Clandestino Malbec 1dl.....	11.50
Chardonnay"Quinta de Cidrô"1dl .	11.00	Zuccardim Vinigma, Mendoza, AR	
Real Companhia Velha, Douro, PT		Acòn Crianza 1dl	11.50
Riesling "Siganture" 1dl	9.50	Abadia de Acon, Ribera del Duero PT, Tempranillo	
Weingut Daniel, Rheingau Q.b.A., DE		Primitivo "N°83" 1dl	9.50
		Palamà, Salento IGP, IT	

SNACKS

Bohemia Board	Prosciutto di Parma, Salami, Berg-Heublumenkäse, Oliven-Tapenade, Aioli	27.00/38.00
Nachos	Tortilla Chips, Guacamole, Tomatensalsa	11.00
	mit Käse überbacken	+ 4.00

STARTERS

Tomato Soup	14.00	Bohemia Salad	16.50
Basilikumschaum		Mesclun Salat, Spinatsalat, Mini Lattich,	
Burrata Bohemia Style	29.00	Avocado, Tomaten, Ei, Schnittlauch,	
Toamten, Burrata, Basilikum Pesto, Pinienkerne		Granatapfelkerne	
Fennel Avocado Salad	14.00	mit Pouletbrust	+12.00
Spinatsalat, Parmesan, Yuzu Dressing		mit Riesencrevetten	+13.00

RAW CUTS

Angus Beef Tatar	Rindstatar, mit Kapern, Zwiebeln	23.00 / 35.00
------------------	--	---------------

MAIN COURSES

Alle Fleisch- und Fischgerichte servieren wir mit einer Beilage nach Wahl.

Entrecôte Café de Paris	Angus beef 200g	56.00
Bohemia Burger	Angus beef 200g, Cheddar, Speck, Zwiebel, Chipotle Mayo	39.00
Paillard de veau	Kalbspaillard 180g, Jus de veau, grillierte Zitrone	48.00
Teriyaki Sushi Tuna	Rosa grillierter Yellowfin-Tuna 200g, Teriyakisauce	46.00
Tortelli Rustico	Tomaten-Ricotta Tortelli, Salbeibutter, Aceto Balsamico	31.00

SIDES & SAUCES

Chili Spinach.....	7.50	Jus de veau.....	4.50
Grilled Vegetables	7.50	Chimichurri	4.50
French Fries	7.50	Café de Paris	4.50
Truffle French Fries	7.50	Sauce Béarnaise	4.50

SWEETS

Glacé und Sorbet aus unserer Nachbarschaft, welche an der Neptunstrasse in liebevoller Handarbeit täglich frisch produziert werden.

Glacé & Sorbets	Vanille, Stracciatella, Sauerrahm, Mocca, Matcha-Grüntee,	5.00
	Schokolade I Mango, Zitrone, Ingwer – Limette	
Cheesecake	Hausgemacht	8.50