

BOHEMIA

EST. 1999

STARTERS

Tomato Soup 14.00	Fennel Avocado Salad..... 14.00
Basilikumschaum	Spinatsalat, Parmesan, Yuzu Dressing
Lamb's Lettuce 15.00	Grilled Scallops 22.00
Ei, Speck, Hausdressing	Weisse Bohnen, Zitrusfrüchte
Beetroot Carpaccio 19.50	Shrimps Cocktail 22.50
Feta, Orangen	Eisbergsalat, Meerrettich, Cocktailsauce

SEASONAL STARTERS

Wild Boar	Wildschwein Rohschinken, Steinpilze 26.00
Pumpkin Soup	Apfel-Chutney 15.00

RAW CUTS

Angus Beef Tatar	Rindstatar, mit Kapern, Zwiebeln 23.00 / 35.00
Beef Carpaccio	Rinds Carpaccio, Trüffel, Zitrone 28.00

MAIN COURSES

**Alle Fleischgerichte werden auf unserem argentinischen Holzfeuergrill zubereitet.
Dazu eine Beilage und eine Sauce nach Wahl.**

Entrecôte Café de Paris	Angus beef 200g / 400g 57.00 / 89.00
Filet Mignon	Angus beef 150g / 250g 56.00 / 72.00
Corn Chicken	Maispoularde 220g, Bourbon-Honig Marinade 20 Min. Wartezeit . 36.00
Bohemia Burger	Angus beef 200g, Cheddar, Speck, Zwiebel, Chipotle Mayo 39.00
Paillard de veau	Kalbpaillard 180g, Jus de veau, grillierte Zitrone 48.00
Lamb Shank	Lammhaxe 420g, Wurzelgemüse 49.00
Swiss Salmon	Lachs Steak, BBQ-Pfeffer, Rosmarinbutter 48.00
Loup de Mer	Ganzer Wolfsbarsch, Tomaten, Kartoffeln, Oliven 46.00

TO SHARE

Rubia Gallega	Club Steak ca. 500g / inkl. 2 Beilagen und 2 Saucen . . . für 2 Pers 135.00
---------------	---

SEASONAL MAINS

Pumpkin Risotto	Kürbis Risotto, Burrata, Kürbiskernöl 35.00
Lobster Bread-Gnocchi	Hausbrot-Gnocchi, Hummerstücke, Sellerie 41.00
Moules et frites	Miesmuscheln, Weisswein, Gemüsejulienne 39.00
	Rouille, French fries 39.00

SIDES

Chili Spinach..... 7.50	White Wine Risotto..... 7.50
Chili Cauliflower with Pine Nuts 7.50	French Fries..... 7.50
Pumpkin with Crème Fraîche ... 7.50	Truffle French Fries 9.50
Green Salad 7.50	Truffle Mashed Potatoes 9.50

SAUCES

Jus de veau..... 4.50	Café de Paris..... 4.50
Chimichurri..... 4.50	Sauce Béarnaise 4.50