

BOHEMIA

EST. 1999

STARTERS

Tomato Soup	14.00	Fennel Avocado Salad.....	14.00
Basilikumschaum		Grana Padano, Yuzu Dressing	
Grilled Mini Lettuce.....	22.00	Grilled Pulpo	19.00
Speck, Grana Padano, Cesar Sauce		Peperoni Ragout	
Spring Salad	12.00	Shrimps Cocktail	22.50
Radiesli, Bohemia Dressing		Eisbergsalat, Meerrettich, Cocktailsauce	

SEASONAL STARTERS

Chanterelle Salad	Mini Lattich, Pfifferlinge, grüner Spargel, Bohemia Dressing	19.00
Asparagus Soup	Weisse Spargelsuppe	15.00
	Mit Rohschinken 30g	+ 3.00

RAW CUTS

Angus Beef Tatar	Rindstatar, mit Kapern, Zwiebeln	23.00 / 35.00
Tuna Carpaccio	Yellowfin Tuna, Peperoncini, Zitrone	24.00 / 28.00

MAIN COURSES

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

Entrecôte	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	Kalbspaillard 180g, Jus de veau, grillierte Zitrone	48.00
Lamb Chops	Lammkoteletts 240g, grillierte Zitrone, Rosmarin	58.00
Grilled Turbot	Filet vom Steinbutt 200g, Tomaten, Oliven	39.00
Loup de Mer	Ganzer Wolfsbarsch, Tomaten, Kartoffeln, Oliven	46.00

TO SHARE

Ribeye Tagliata	Ribeye Steak 300g / für 2 Personen	62.00
	Grana Padano, Rucola, Balsamico, inkl. 2 Beilagen, 2 Saucen ...	

SEASONAL MAINS

Black Tiger Shrimps	Im Pfännli, Chimichurri, Pita Brot	43.00
Sea Bass Paccheri	Wolfsbarsch, Peperoncini, Safran, Tomate	35.00
White Asparagus	Weisse Spargeln, Sauce Hollandaise	24.00
	Mit Rohschinken 30g	+3.00

SIDES

Chili Spinach.....	7.50	White Wine Risotto	7.50
Bimi Broccoli Ras el-Hanout	7.50	Baked Potato Crème Fraîche ..	7.50
Peppermint Carrots	7.50	French Fries.....	7.50
Green Salad	7.50	Truffle French Fries	9.50

SAUCES

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