

VORSPEISEN

SAIBLING AUF BERGHEU GERÄUCHERT

Auberginenemulsion | Garten-Velouté | Kräuterinfusion

oder

ZIEGENKÄSE-TIMBALE

Bärlauchpesto | Croutons

HAUPTGERICHTE

KALBS-SEMERROLLE IN RAHMSAUCE

Karlsbader Knödel | Preiselbeeren

oder

KALBSSCHNITZEL

Buttriges Kartoffelpüree | Preiselbeeren

oder

GEFÜLLTE MORCHELN

Knoblauch-Petersilien-Püree | grüne Erbsen | Kräuter

DESSERTS

PUPP TORTE

Vanillesahne / Aprikosenkaviar

oder

APFEL-SELLERIE-GRANITÉ

Granny Smith | Joghurt | Zitrusfrüchte | Kräuter | Blütenpollen

oder

APRIKOSEN-CONSOMMÉ

Rosmarinessenz | Walderdbeeren | Mandelsorbet

Das erste Restaurant in Karlovy Vary wurde 1801 im Grandhotel Pupp eröffnet. Aus diesem Grund basiert die Küche des Grandrestaurants auf der traditionellen österreichisch-ungarischen Küche, frischen Zutaten und lokalen Lieferanten. All dies unter der Leitung von Chefkoch Josef Pindur.

Unser Gründer, Johann Georg Pupp, war ursprünglich Konditor von Beruf und das Erbe des Konditorenhandwerks wird im Hotel bis heute in Form der Pupp-Torte bewahrt, die wir als süßen Abschluss empfehlen.



KAISERLICHES DEGUSTATIONSMENÜ

	AMUSE BOUCHE
FOIE GRAS TERRINE <i>Portwein junge Karotten Orange</i>	
	RINDFLEISCH FLECKERL <i>Gezupfter Ochsenchwanz fermentierte Kohlcreme</i>
SAIBLING AUF BERGHEU GERÄUCHERT <i>Auberginenemulsion Garten-Velouté Kräuterinfusion</i>	
	APRIKOSEN -CONSOMMÉ <i>Rosmarinessenz Walderdbeeren Mandelsorbet</i>
KANINCHEN IN PAPRIKASAUCE <i>Confierte Paprika Mais-Royal geröstete Schalotte Paprikakaramell</i>	
	APFEL-SELLERIE GRANITÉ <i>Konfiertes grüner Apfel in Zitronensirup Joghurt-Espuma Apfelpüree Kräuter Blütenpollen</i>
MIGNARDISES <i>Mohnkonfekt Pupp-Törtchen Zitronen-Tartelett</i>	

2 490

Weinbegleitung 1 590
Alkoholfreie Weinbegleitung 1 190

PUPP MENU

	AMUSE BOUCHE
SAIBLING AUF BERGHEU GERÄUCHERT <i>Auberginenemulsion Garten-Velouté Kräuterinfusion</i>	
	APRIKOSEN -CONSOMMÉ <i>Rosmarinessenz Walderdbeeren Mandelsorbet</i>
	RINDFLEISCH FLECKERL <i>Gezupfter Ochsenchwanz fermentierte Kohlcreme</i>
	APFEL-SELLERIE GRANITÉ <i>Konfiertes grüner Apfel in Zitronensirup Joghurt-Espuma Apfelpüree Kräuter Blütenpollen</i>
MIGNARDISES <i>Mohnkonfekt Pupp-Törtchen Zitronen-Tartelett</i>	

1 690

Weinbegleitung 1 060
Alkoholfreie Weinbegleitung 790