VORSPEISEN

SAIBLING MI-CUIT
fischessenz mit Apfelessig | Rubinette-Apfel-Emulsion
in Nussbutter gerösteter Sellerie

oder

HÜHNERLEBERPASTETE
hagebutten-Preiselbeer-Gelée | Haselnüsse | Kümmelbrioche

HAUPTGERICHTE

KALBSROLLE IN RAHMSAUCE
karlsbader Serviettenknödel | Preiselbeeren

oder

PILZE MIT TRÜFFEL UND ZWIEBELSCHAUM
konfierte Kartoffel | Zwiebelschaum | Trüffel

oder

KALBSSCHNITZEL
kartoffelpüree mit Butter | Preiselbeeren

DESSERTS

SCHOKOLADEN-MOELLEUX
pralinéboden mit Mandeln und Haselnüssen
karamellisierter Mais | Waldheidelbeersorbet

oder

PUPP-TORTE

oder

GRANITÉ VON GRÜNEN ÄPFELN UND SELLERIE
in Zitrussirup konfierte grüne Äpfel
joghurtschaum | Apfelpüree

1 690

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 DEGUSTATIONMENÜ

AMUSE BOUCHE

ENTENBALLOTINE

konfierte Innereien | Foie gras
lyonnaiser Zwiebelragout

RINDERFLECKERL

gezupfter Ochsenschwanz
creme aus fermentiertem Kohl

SAIBLING MI-CUIT

fischessenz mit Apfelessig
rubinette-Apfel-Emulsion
in Nussbutter gerösteter Sellerie

GRANITÉ VON GRÜNEN ÄPFELN UND SELLERIE

in Zitrussirup konfierte grüne Äpfel
joghurtschaum | Apfelpüree

REHRÜCKEN

wildjus | Butterspätzle
eingelegte grüne Walnüsse
brunnenkresse | Mangold

SCHOKOLADEN-MOELLEUX

pralinéboden mit Mandeln
und Haselnüssen
karamellisierter Mais
waldheidelbeersorbet

MIGNARDISES

zitrustartelette | Mohnkonfekt
miniatur-Pupp-Torte

2 690

Weinbegleitung 1 790
Alkoholfreie Weinbegleitung 1 190

PUPP MENU

AMUSE BOUCHE

EI VOM BAUERNHOF

waldpilztartelette
geräuchertes Kastanienpüree
mangalica-Schwein
zwiebelvelouté | Trüffel

GRANITÉ VON GRÜNEN ÄPFELN UND SELLERIE

in Zitrussirup konfierte grüne Äpfel
joghurtschaum | Apfelpüree

SAIBLING MI-CUIT

fischessenz mit Apfelessig
rubinette-Apfel-Emulsion
in Nussbutter gerösteter Sellerie

oder

REHRÜCKEN

wildjus | Butterspätzle
eingelegte grüne Walnüsse
brunnenkresse | Mangold

SCHOKOLADEN-MOELLEUX

pralinéboden mit Mandeln
und Haselnüssen
karamellisierter Mais
waldheidelbeersorbet

MIGNARDISES

zitrustartelette | Mohnkonfekt
miniatur-Pupp-Torte

1 790

Weinbegleitung 1 190
Alkoholfreie Weinbegleitung 890