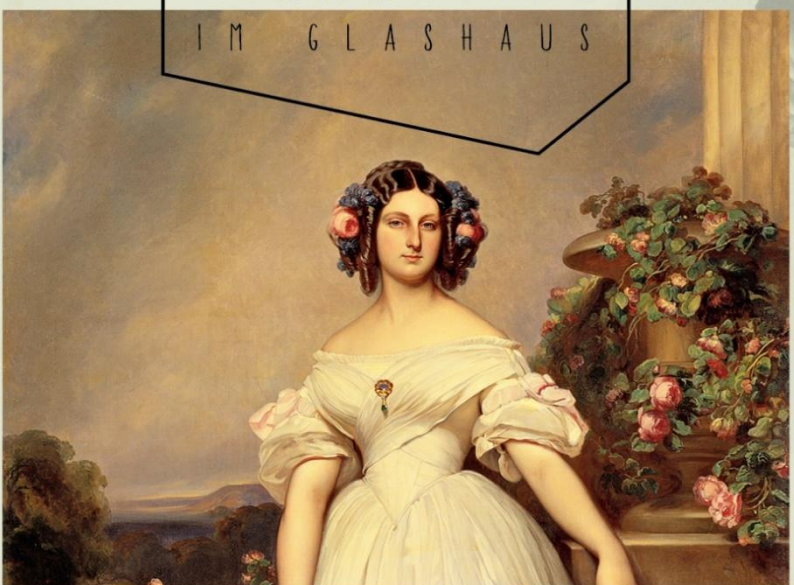




CLEMENTINE

IM GLASHAUS



Clementine im Glashaus

Es ist verdammt hart, eine Prinzessin
zu sein, aber eine muss es ja machen. Und wenigstens
ist das Essen gut. Beim Frühstück, zu Mittag,
bei der Nachmittagsjause und am Abend.
Im Palais Coburg in Wien.

Prinzessin Clementine von Orléans (1817-1907) und ihr Ehemann, Prinz August
von Sachsen-Coburg und Gotha, bezogen im Jahr 1849 als erste Bewohner das
Palais Coburg in Wien.

Die kluge und gebildete Tochter des französischen Königs Louis Philippe brachte fünf
Kinder zur Welt und pflegte Zeit ihres Lebens intensive Beziehungen zu allen wichtigen
europäischen Königshäusern. Clementine und ihrem Mann ist der weitere Ausbau des
Palais zu verdanken, unter anderem statteten sie die wunderschönen Prunkräume der
Beletage aus und schufen die Figurenbekrönung auf dem Mittelrisalit.

Im Hotel Palais Coburg sind heute verschiedene Suiten nach Clementine und ihrer
Familie benannt.

Mehr als 160 Jahre später hat die Prinzessin im Frühling 2014 noch
einmal Einzug gehalten in ihr Palais: Clem's Portrait zielt die Mitte
unseres Restaurants im Glashaus.

Ihre Mission? Genuss!

www.palais-coburg.com
www.facebook.com/Clementine.Im.Glashaus



PALAIS COBURG

★★★★★
SUPERIOR



VORSPEISEN

Couvert

7

Brot | Butter | Aufstrich

Vorspeisenvariation

€46 pro Person

Die kalten Vorspeisen servieren wir in kleineren Portionen – ideal zum gemeinsamen Genießen in der Mitte des Tisches.

Surf 'n' Turf

26 | 36

Tatar vom Kalbsfilet | Thunfisch | Kapern | Eidotter Beurre Noisette ^{ACDLMO}

Ceviche

25 | 34

Roh marinierter Wolfsbarsch | Fenchel | Lauchöl | Ponzukaviar ^{DFO}

Kohlrabi

24

Dreierlei vom Kohlrabi | Feigen | Haselnuss | Rucola (V) ^{HO}

Leber

26

Geflügelleber Mousse | Zwiebel-Thymian Brioche | Marillenchutney ^{ACGO}

ZWISCHENGERICHTE UND SUPPEN

Bisque

26 | 35

Krebsraviolo mit Krustentiersuppe | Estragon | Salzzitrone ^{ACDGLMOR}

Paradeiser

24

Essenz von bunten Tomaten | Basilikum | Gölles Apfel-Balsamessig (V) ^{LMO}

Consommé Au Veau

22

Kalbsconsommé mit Knochenmarktoast | Wurzelgemüse | Ochseneschleppentascherl ^{ACLMO}



HAUPTGERICHTE

Trüffelhuhn „Stubenküken“	48
Zuckermais Madeirajus Pommes Mousseline ^{GLMO}	
Ofensellerie	37
Cognac-Pfeffersauce Knusperkartoffel Nüsse Liebstocköl (V) ^{HLMO}	
Adlerfisch	44
Mandelbutter Zwiebelsauce „Soubise“ Champagnersauce ^{ACDGLMO}	
Lachsforelle	40
Miesmuscheln Buttersauce mit Petersilie Kaviar ^{DGLMO}	

STEAKS

Dry Aged Rinderfilet Dry Aged Ribeye	52 45
Portobello Pilz gegrillte Tomaten gebackene Zwiebeln im Tempura Teig ^{ACGO}	

Beilagen zur Wahl

9

Triple cooked Fries
Buttered Baby-Broccoli ^G
Pommes Mousseline ^G
Blattsalat ^{MO}
Marktgemüse
Gratin Dauphinois ^G

Eine Sauce zur Wahl

Pfeffersauce
Sauce Béarnaise
Sauce Bordelaise



DESSERTS & KÄSE

„Baked Alaska“	19
Bourbon Vanilleeis im Schnee gebacken Himbeersauce ^{ACGO}	
„Schwarzwald“	21
Mousse au Chocolat Amarena Kirschgel Hippen Creme Chantilly ^{ACGO}	
„Sticky Rice“	20
Kokos-Tonkasauce Mangokompott Sorbet (V)	
Käsevariation	29
mit Trauben getrockneten Früchten Nussbrot Trüffelhonig hausgemachtes Chutney ^{AHLMÖ}	

AFTER DINNER DRINKS

Edelbrände	2 cl		
Krenn Marille	10	Süßwein	5 cl
Krenn Hollunder	28	2020 Kracher Beerenauslese	
Krenn Rote Williams	12	Coburg Selektion	8
Rochelt Quitte	18		
Rochelt Gravensteiner	25	Cocktails	
Ziegler Haselnuss	19	„Apotheke“	16
Grappa	2 cl	Fernet Branca Minzlikör Wermuth	
Berta Bric del Gaian 2014	18	Coburg Espresso Martini	16
Nonino Il Merlot	6	Wodka Weiße Schokolade Kaffee	
Poli Sassicaia 2019	14	Sherry Cherry Lady	16
		Amontillado Sherry Kirschlikör Schokoladenbitter	



NABER KAFFEE

Espresso Espresso Macchiato kleiner Brauner ^G	4,5
Doppelter Espresso großer Brauner ^G	6,5
Cappuccino Melange Café Latte ^G Verlängerter	6,5

ZOTTER TRINKSCHOKOLADE

7

Bitter Classic 78% | Milch Kakao 45% ^{EFGHN}

RONNEFELDT TEE

6,5

SCHWARZTEE UND GRÜNER TEE

Earl Grey | English Breakfast | Assam Bari | Darjeeling | Chai Tee | Green Leaf
Morgentau | Jasmin

KRÄUTERTEE UND FRÜCHTETEE

Wellness | Refreshing Mint | Mountain herbs | Rooibos Cream Orange
Sweet Berry | Ayurveda Herbs & Ginger | Kamille | Verbene

DAS BESTE DER BESTEN

Wir sind stolz Ihnen unsere Partner aus der Region vorstellen zu dürfen!

Brot_Joseph Brot Brotmanufaktur – Burgschleinitz

Obst & Gemüse_Unfried – Krems

Kräuter- & Gemüseraritäten_Bauer Michi –Stetten

Fleisch_Fleischwaren Höllerschmid – Walkersdorf

Fisch_Eishken Estate / Teichwirtschaft Radlberg

Zotter_Schokoladenmanufaktur – Riegersburg

V= Vegan

ALLERGENE

A= Glutenhaltiges Getreide, **B**= Krebstiere, **C**= Eier, **D**= Fisch, **E**= Erdnuss, **F**= Soja, **G**= Milch oder Laktose,
H= Schalenfrüchte, **L**= Sellerie, **M**= Senf, **N**= Sesam, **O**= Sulfite, **P**= Lupinen, **R**= Weichtiere

Alle Preise sind in Euro angegeben und enthalten alle gesetzlichen Steuern und Abgaben