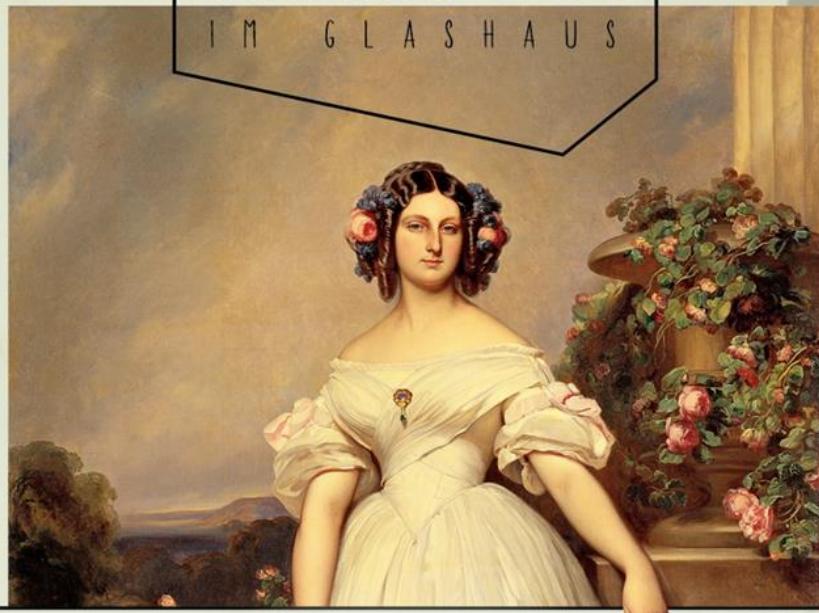


CLEMENTINE

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 ziert die Mitte unseres Restaurants im Glashaus.

Ihre Mission? Genuss!



PALAIS COBURG
★★★★★
SUPERIOR

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



Chef's choice

von 18:00-21:00 Uhr

Vorspeise

Ziegenfrischkäse Kürbis, Chioggia, Wildkräuter (V) GLO

Mariniert Ziegenfrischkäse, geschmorter Hokkaido,
Granatapfelkerne in Portweinmarinade, marinierte Rüben, Wildkräutersalat

Zwischengang *

Schwarzwurzel Kartoffel, Topinambur, Trüffel (V) GLO

Kartoffelschaum, Trüffel, geschmorten Topinambur & Schwarzwurzeln

Hauptgang

Dorade Zitronengras, Kimchi, Erdapfel, Alge DGL

Gegrilltes Doradenfilet, Zitronengras – Kokos Sauce, fermentierter Chinakohl,
Erdapfelgröstel & Noriblattchips

oder

Ochsenbacke Selleriepuree, grüne Knöpfle, Karotte, Schwarzkohl AGLO

24 Stunden in blauem Zweigelt geschmort Ochsenbackerl,
Selleriepuree, Karotten, Schwarzkohl, grüne Knöpfle

Dessert

Nougat Ganache, Birne, Haselnuss, Schokolade, Passionsfrucht ACG

Nougat-Ganache, Birnenstücke, kandierte Haselnüsse, Schokoladenäste, Passionsfruchtgel

3 Gang Menü mit Dessert €70

* 3 Gang Menü mit Zwischengang € 82

+ Weinbegleitung nach unserem Sommelier €27

4 Gang Menü €92

+ Weinbegleitung nach unserem Sommelier €36

Wir verrechnen 5,5 € pro Gedeck



VORSPEISEN

Salat	Castel Franco, Romana, Endivie, Kürbis, Walnuss (vegan) [○]	19
	Castel Franco, Romana, Endivie, Verjus-Vinaigrette, roh mariniert Kürbis, salziger Walnusskrokant	
Ziegenfrischkäse	Kürbis, Chioggia, Wildkräuter (V) ^{GLO}	22
	mariniert Ziegenfrischkäse, geschmorter Hokkaido, Granatapfelkerne in Portweinmarinade, marinierte Rüben, Wildkräutersalat	
Hirsch	gebeizt, Blini, Forellenkaviar, Trauben, Sauerrahm & Bittersalate ^{ACDLGO}	26
	gebeizter Hirschrücken, Buchweizenblini, Sauerrahmgel, Bittersalate, gepfefferte Trauben, Forellenkaviar	
Rindstatar	Radieschen, Dattel, Dijonsenf, Weißbrot ^{AGMO}	29
	Beef-Tatar, marinierte Radieschen, Medjool-Datteln, Senfcreme, geröstetes Erdäpfelbrot	
Schwarzwurzel	Kartoffel, Topinambur, Trüffel (V) ^{GLO}	25
	Kartoffelschaum, Trüffel, geschmorte Topinambur & Schwarzwurzeln	
Suppe	Pastinake, Quitte, violette Kartoffeln (V) ^{CLO}	12
	Pastinaken-Quittenschaumsuppe, geschmorte Pastinake, violetter Kartoffelchip	



HAUPTGERICHTE

Pasta	Orecchiette, Cime di Rapa, Salzzitrone, Ricotta (V & vegan mögl.) <small>* AGL</small>	23 30*
	Muschelnudeln, glasierter Stängelkohl, eingelegte Salzzitronen, frischer Ricotta	
Saibling	Filet, Ingwer, Gurke, Nussbutter <small>DGL MO</small>	31 41*
	in Nussbutter konfiertes Saiblingsfilet, eingelegter Ingwer, Gurkensauce, glasierte Gurkenstücke, Erdäpfelpüree, Nussbutterstaub	
Dorade	Zitronengras, Kimchi, Erdapfel, Alge <small>DGL</small>	31 41*
	gegrilltes Doradenfilet, Zitronengras – Kokos – Sauce, fermentierter Chinakohl, Erdapfelgröstel, Noriblattchips	
Maishuhn	Brust, Herbstpilze, Jungzwiebel, Spitzkraut, Linsen <small>GLO</small>	38
	gegrillte französische Maishuhnbrust, Herbstpilze, Jungzwiebelgemüse, geschmortes Spitzkraut, gelber Linsensalat	
Rind	Dry Aged Rib Eye, Pilze, Brombeeren, Brioche, Soja <small>FGLO</small>	47
	rosa gebratenes Rib Eye Steak, gebratene Sommerpilze, marinierte Brombeeren, Briocheknödel & Soja – Limetten -Senfsauce	
Ochsenbacke	Selleriepuree, grüne Knöpfle, Karotte, Schwarzkohl <small>AGLO</small>	39
	24 Stunden in blauem Zweigelt geschmorte Ochsenbackerl, Selleriepuree, Karotten, Schwarzkohl, grüne Knöpfle	

*als Zwischen- oder Hauptgang bestellbar



DESSERTS & KÄSE

Chia _Kokos, Banane, Limette (vegan) ^F	12
Chia – Kokoscrème, Bananeneis, karamellisierte Banane, Limettenschaum & -chips	
Nougat _Ganache, Birne, Haselnuss, Schokolade, Passionsfrucht ^{ACG}	14
Nougat-Ganache, Birnenstücke, kandierte Haselnüsse, Schokoladenäste, Passionsfruchtgel	
Schokolade _Pistazie, Apfel, Quitte, Milch ^{CFGH}	15
dunkle Schokotarte, Schokosauce, Pistaziencrème & -kerne, Gewürzapfelstücke, Quittensorbet, Milchkaramellchips	
Sorbet _Birne oder Limette, Champagner und Melisse [○]	11
Birne- oder Limettensorbet nach Wahl, marinierte Beeren, frische Zitronenmelisse, mit Champagner angegossen	
4xKäse _Feige, Traube, Nuss, Ciabatta ^{AGHMO}	20
Bergkäse: Vorarlberger Hartkäse aus Kuhrohmilch	
Garrotxa: cremiger Ziegenrohmilchkäse aus Spanien	
Chaource: Französischer Weichkäse mit Weißschimmel, past. Kuhmilch	
Rochebaron: Französischer Weichkäse mit Blauschimmel, past. Kuhmilch	
Dazu: kandiertes Feigenpüree, Weintrauben, Walnüsse, Weißbrot	



NABER KAFFEE

Espresso Espresso Macchiato kleiner Brauner ^G	4,5
Doppelter Espresso großer Brauner ^G	6,5
Verlängerter	6,5
Cappuccino Melange Café Latte ^G	7

ZOTTER TRINKSCHOKOLADE

Bitter Classic 78% | Milch Kakao 45% | Winterzauber ^{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 VON DEN 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

Schokolade_Zotter Schokoladenmanufaktur – Riegersburg

Wir verrechnen € 5,5 pro Gedeck

V= Vegetarisch

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