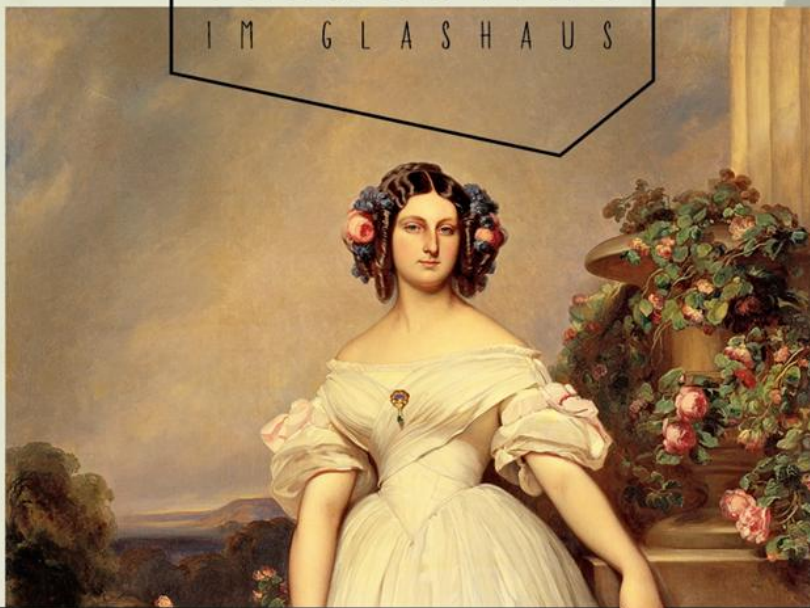


# CLEMENTINE

## 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](http://www.palais-coburg.com)  
[www.facebook.com/Clementine.Im.Glashaus](https://www.facebook.com/Clementine.Im.Glashaus)



PALAIS COBURG

★★★★★  
SUPERIOR



## „Chef's choice“

„Serviert von 18:00 bis 21:00 Uhr“

### VORSPEISE

#### **Rote Rüben**

Pinienkerne | Distelöl | Rettich | Shiso | Pumpernickel (vegan) <sup>AHL</sup>

### ZWISCHENGANG \*

#### **Hühnerconsommé**

Kraftbrühe | Leber-Crostini | Schnittlauchöl | Wurzelgemüse <sup>ACLO</sup>

### HAUPTGANG

#### **Wolfsbarsch**

Topinambur | Krabben | Kapern | Treviso <sup>DLOG</sup>

oder

#### **Trüffelhuhn**

Lauch | Trüffel-Crème-Jus | Pomme Mousseline <sup>GLMO</sup>

### DESSERT

#### **Pina Colada**

Ananas | Kokos | Rosa Pfeffer | Rum (vegan)

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

Das Gedeck zu € 5,5 mit  
frisch-aufgebackenes Mariannenbrot & von Hand aufgeschlagene Butter

## VORSPEISEN

### Butternusskürbis

Maroni | Salbei | Kernöl | Kürbiskerncrunch (vegan) <sup>OH</sup> 20

### Rote Rüben

Pinienkerne | Distelöl | Rettich | Shiso | Pumpernickel (vegan) <sup>AHL</sup> 21

### Ötscherblick

Schwein | Terrine | Birne | Haselnuss | Senf <sup>CHGLMO</sup> 25

### Rind

Tatar | Ortiz-Sardellen | Dotter | Erdäpfelbrot | Rinder Schmalz <sup>ACDM</sup> 29

### Zander

Karfiol | Braune Butter | Crème Fraîche | Schwarzer Knoblauch <sup>GDOM</sup> 26

### Hühnerconsommé

Kraftbrühe | Leber-Crostini | Schnittlauchöl | Wurzelgemüse <sup>ACLO</sup> 15

## HAUPTGERICHTE

### Lasagne

Schwammerllasagne | Piquillo | Mandel | Gremolatabrösel (vegan) <sup>AHLMO</sup> 23 | 30\*

### Wolfsbarsch

Topinambur | Krabben | Kapern | Treviso <sup>DLOG</sup> 31 | 41\*

### Heilbutt

Kaviar-Beurre-Blanc | Tapioka | Lardo | Reggiano | Romanaherz <sup>AGHLMO</sup> 31 | 41\*

### Trüffelhuhn

Lauch | Trüffel-Crème-Jus | Pomme Mousseline <sup>GLMO</sup> 36

### Rind

Dry Aged Filet | Kräuterseitlinge | Sellerie | Knochenmark <sup>GLMO</sup> 47

### Ente

Brust, Keule & Leber | Schwarzwurzel | Rotkrautsalat | Blutorangen-Jus <sup>ACGLO</sup> 39

\*als Zwischen- oder Hauptgang bestellbar

## DESSERTS & KÄSE

### Sticky Toffee Pudding

Topfen Eis | Salzkaramell | Pekannüsse <sup>ACGHO</sup> 14

### Apfel

Marzipan | Shortbread | Vanillesauce (Vegan) <sup>AHO</sup> 12

### Schokolade

Bitter-Schokoladen-Tarte | Kalamansi | Kakaosorbet <sup>ACFGO</sup> 16

### Piña Colada

Ananas | Kokos | Rosa Pfeffer | Rum (vegan) <sup>o</sup> 14

### Sorbet

Erdbeere oder Limette | Champagner | Beerenragout <sup>o</sup> 11

### 4xKäse

Feige | Traube | Walnussbrot <sup>AGHMO</sup> 20

## AFTER DINNER DRINKS

### Edelbrände

2 cl

Krenn Marille 10

Krenn Hollunder 28

Krenn Rote Williams 12

Rochelt Quitte 18

Rochelt Gravensteiner 25

Ziegler Haselnuss 19

### Grappa

2 cl

Berta Bric del Gaian 2014 18

Nonino Il Merlot 6

Poli Sassicaia 2019 14

### Süßwein

5 cl

2020 Kracher Beerenauslese

Coburg Selektion 8

### Cocktails

#### Apotheke

Branca | Minzlikör | Wermuth 16

#### Coburg Espresso Martini

Wodka | Weiße Schokolade | Kaffee 16

#### Sherry Cherry Lady

Amontillado Sherry | Kirschlikör | Schokoladenbitter 16

## NABER KAFFEE

Espresso   Espresso Macchiato   kleiner Brauner <sup>G</sup>	4,5
Doppelter Espresso   großer Brauner <sup>G</sup>	6,5
Verlängerter	6,5
Cappuccino   Melange   Café Latte <sup>G</sup>	7
Pumpkin Spice Latte <sup>G</sup>	8

## ZOTTER TRINKSCHOKOLADE

7

Bitter Classic 78% | Milch Kakao 45% | Winterzauber <sup>E F G H N</sup>

## 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

### 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