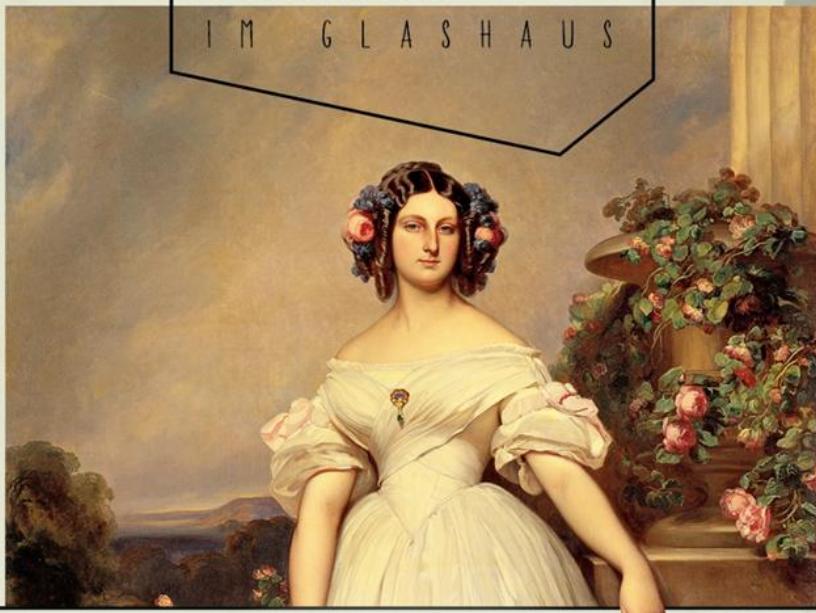


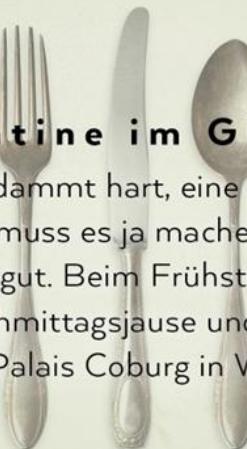
CLEMENTINE

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 zierte 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“

„Serviert von 18:00 bis 21:00 Uhr“

VORSPEISE

Rote Rüben

Pinienkerne | Distelöl | Rettich | Shiso | Pumpernickel (vegan) ^{AHL}

ZWISCHENGANG *

Hühnerconsommé

Kraftbrühe | Leber-Crostini | Schnittlauchöl | Wurzelgemüse ^{ACLO}

HAUPTGANG

Wolfsbarsch

Topinambur | Krabben | Kapern | Treviso ^{DLOG}

oder

Trüffelhuhn

Lauch | Trüffel-Crème-Jus | Pomme Mousseline ^{GLMO}

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 Marianenbrot & von Hand aufgeschlagene Butter

VORSPEISEN

Butternusskürbis

Maroni | Salbei | Kernöl | Kürbiskerncrunch (vegan) ^{OH} 20

Rote Rüben

Pinienkerne | Distelöl | Rettich | Shiso | Pumpernickel (vegan) ^{AHL} 21

Ötscherblick

Schwein | Terrine | Birne | Haselnuss | Senf ^{CHGLMO} 25

Rind

Tatar | Ortiz-Sardellen | Dotter | Erdäpfelbrot | Rinder Schmalz ^{ACDM} 29

Zander

Karfiol | Braune Butter | Crème Fraîche | Schwarzer Knoblauch ^{GDOM} 26

Hühnerconsommé

Kraftbrühe | Leber-Crostini | Schnittlauchöl | Wurzelgemüse ^{ACLO} 15

HAUPTGERICHTE

Lasagne

Schwammerllasagne | Piquillo | Mandel | Gremolatabrösel (vegan) ^{AHLMO} 23 | 30*

Wolfsbarsch

Topinambur | Krabben | Kapern | Treviso ^{DLOG} 31 | 41*

Heilbutt

Kaviar-Beurre-Blanc | Tapioka | Lardo | Reggiano | Romanaherz ^{AGHLMO} 31 | 41*

Trüffelhuhn

Lauch | Trüffel-Crème-Jus | Pomme Mousseline ^{GLMO} 36

Rind

Dry Aged Filet | Kräuterseitlinge | Sellerie | Knochenmark ^{GLMO} 47

Ente

Brust, Keule & Leber | Schwarzwurzel | Rotkrautsalat | Blutorangen-Jus ^{ACGLO} 39

*als Zwischen- oder Hauptgang bestellbar

DESSERTS & KÄSE

Sticky Toffee Pudding

Topfen Eis | Salzkaramell | Pekannüsse ACGHO

14

Apfel

Marzipan | Shortbread | Vanillesauce (Vegan) AHO

12

Schokolade

Bitter-Schokoladen-Tarte | Kalamansi | Kakaosorbet ACFGO

16

Piña Colada

Ananas | Kokos | Rosa Pfeffer | Rum (vegan) ○

14

Sorbet

Erdbeere oder Limette | Champagner | Beerenragout ○

11

4xKäse

Feige | Traube | Walnussbrot AGHMO

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

Cocktails

Grappa

2 cl

Berta Bric del Gaian 2014

18

Nonino Il Merlot

6

Poli Sassicaia 2019

14

Coburg Espresso Martini

16

Wodka | Weiße Schokolade | Kaffee

Sherry Cherry Lady

16

Amontillado Sherry | Kirschlikör | Schokoladenbitter

Süßwein

5 cl

2020 Kracher Beerenauslese

Coburg Selektion

8

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
Pumpkin Spice Latte ^G	8

ZOTTER TRINKSCHOKOLADE

Bitter Classic 78% | Milch Kakao 45% | Winterzauber ^{E F G H N}

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