

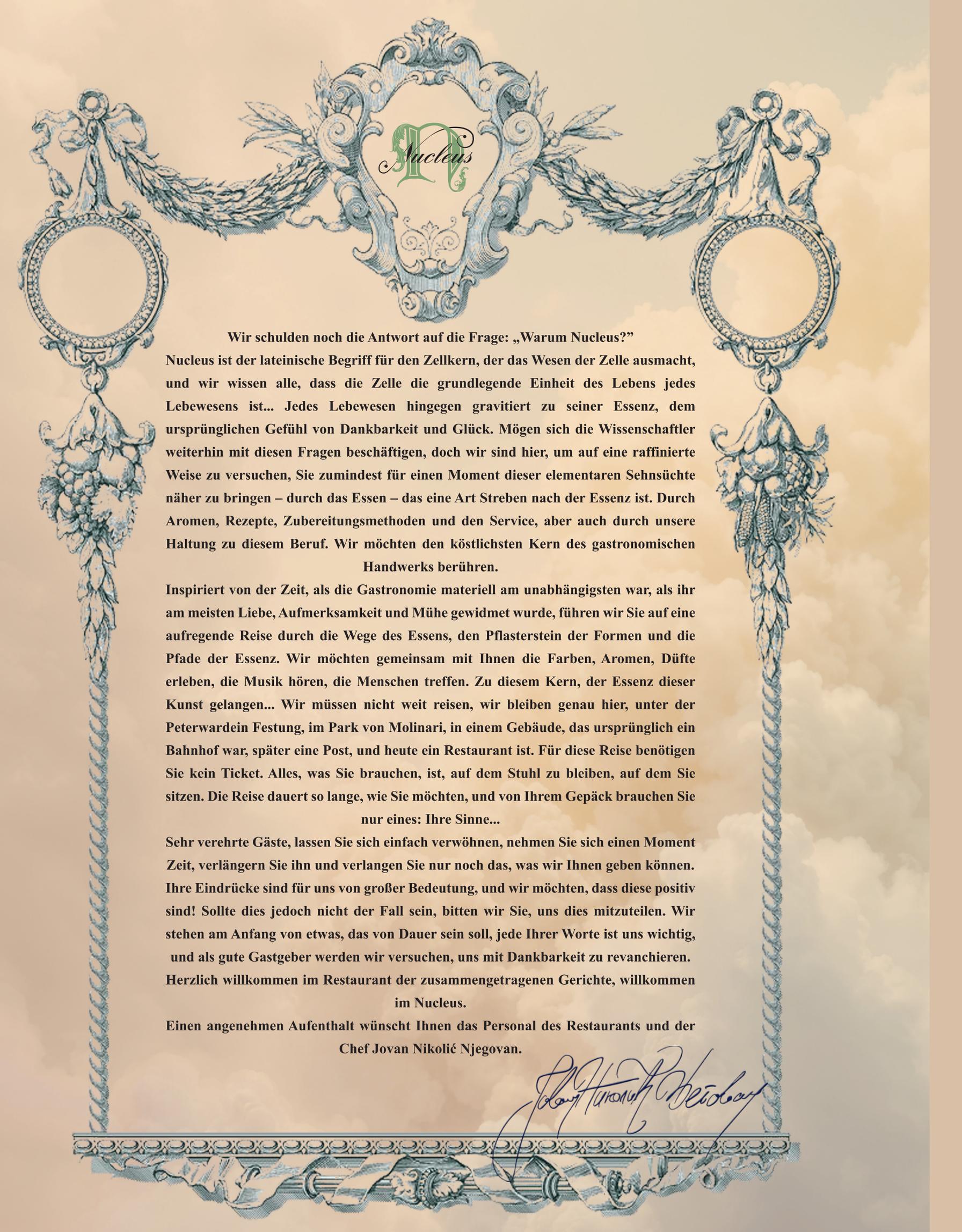
Nucleus

Sehr verehrte Gäste, herzlich willkommen und fühlen Sie sich nicht wie zu Hause.
Zunächst einmal danken wir Ihnen, dass Sie sich die Zeit genommen haben, diese Zeilen zu lesen.

Wir haben uns bemüht, ein Restaurant zu gestalten, das sowohl modern und innovativ als auch von klassischer Eleganz und einem Hauch von Nostalgie geprägt ist. Falls Sie ein Gefühl der „Steifheit“ verspüren oder den Eindruck haben, dass Ihre Kleidung nicht ganz der Gelegenheit entspricht – vergessen Sie dies sofort! Lassen Sie sich ganz von unserem Service und den Erlebnissen, die wir Ihnen bieten möchten, verzaubern. Denn ob wir Sie, Ihre Familie, liebe Freunde, Kollegen oder Geschäftspartner bedienen – wir möchten, dass Sie uns die Gelegenheit geben, das zu präsentieren, was wir für Novi Sad und Serbien kreiert haben. Der Service, die unaufdringliche Vorgehensweise, unsere ehrliche und professionelle Zufriedenheit, das Ambiente, der Komfort, die Kunst, die Aufrichtigkeit und die Küche, die Gerichte nach Rezepten zubereitet, die älter als die unserer Großmütter sind – all das wird Sie in unserem Restaurant erwarten. Es handelt sich um eine Küche, die sich in Frankreich in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts entwickelte, zu jener Zeit, als das Kochhandwerk zu einer Wissenschaft, einer Philosophie, einem Lebensstil wurde, und zu jener Zeit, als die Kunst des Kochens zur Gastronomie aufstieg. Die Gastronomie erreichte damals ihren Höhepunkt und setzte einen Standard, der bis heute unerreicht geblieben ist. Wenn wir von dieser Zeit sprechen, sprechen wir auch von der unaufhörlichen Notwendigkeit, unseren Geschmackssinn zu befriedigen, von der Neugier, die uns durch unser ganzes Leben treibt, um neue Genüsse zu entdecken, mit denen wir dem empfindlichen Gaumen schmeicheln, der immer unstillbarer und immer raffinierter wird... Zur Erinnerung: Zu dieser Zeit wurden Gelees, Béchamelsauce, Mayonnaise, Saucen, das Panieren, das Pochieren, das Sautieren, das Blanchieren entwickelt. Es wurden Küchenutensilien- und Geräte verwendet, die heute jede Küche besitzt, es wurde ein hoher Standard gesetzt und eine „Klassik“ erschaffen, die gleichzeitig unsere Mission ist.

Wenn wir genau sein wollten, müssten wir den Neoklassizismus erwähnen. Während der neoklassizistischen Epoche verlieh Kaiserin Maria Theresia unserer Peterwardein Festung Unabhängigkeit. In diesen Jahren errichtete der Ehemann ihrer Tochter, Marie-Antoinette, Schlösser, unterstützte die französische Monarchie, brachte einen neuen Stil hervor, und mit diesem Stil hob er unbewusst das Kochhandwerk auf ein höheres Niveau und schuf die Gastronomie. Deshalb werden wir häufig anstelle des Begriffs „Neoklassizismus“ einfach den Namen Ludwig XVI verwenden. Charme, Eleganz, Raffinesse, Liebe zum Detail, Ordnung und Ästhetik prägten die goldenen Jahre vor dem Fall der französischen Monarchie. In unseren schnellen Zeiten mag all das unerreichbar, verbraucht, überholt und langweilig erscheinen, aber das ist nur auf den ersten Blick so. Die Wahrheit ist, dass wir alle zumindest für fünf Minuten den Glanz der makellosen Sorgfalt erleben möchten, die jedes Detail zu unterscheiden vermag – und die Dinge auf der ganzen Welt zu etwas Besonderem macht.

Genau deshalb sind wir hier, deshalb fühlen Sie sich bitte nicht wie zu Hause.



Nucleus

Wir schulden noch die Antwort auf die Frage: „Warum Nucleus?“

Nucleus ist der lateinische Begriff für den Zellkern, der das Wesen der Zelle ausmacht, und wir wissen alle, dass die Zelle die grundlegende Einheit des Lebens jedes Lebewesens ist... Jedes Lebewesen hingegen gravitiert zu seiner Essenz, dem ursprünglichen Gefühl von Dankbarkeit und Glück. Mögen sich die Wissenschaftler weiterhin mit diesen Fragen beschäftigen, doch wir sind hier, um auf eine raffinierte Weise zu versuchen, Sie zumindest für einen Moment dieser elementaren Sehnsüchte näher zu bringen – durch das Essen – das eine Art Streben nach der Essenz ist. Durch Aromen, Rezepte, Zubereitungsmethoden und den Service, aber auch durch unsere Haltung zu diesem Beruf. Wir möchten den köstlichsten Kern des gastronomischen Handwerks berühren.

Inspiziert von der Zeit, als die Gastronomie materiell am unabhängigsten war, als ihr am meisten Liebe, Aufmerksamkeit und Mühe gewidmet wurde, führen wir Sie auf eine aufregende Reise durch die Wege des Essens, den Pflasterstein der Formen und die Pfade der Essenz. Wir möchten gemeinsam mit Ihnen die Farben, Aromen, Düfte erleben, die Musik hören, die Menschen treffen. Zu diesem Kern, der Essenz dieser Kunst gelangen... Wir müssen nicht weit reisen, wir bleiben genau hier, unter der Peterwardein Festung, im Park von Molinari, in einem Gebäude, das ursprünglich ein Bahnhof war, später eine Post, und heute ein Restaurant ist. Für diese Reise benötigen Sie kein Ticket. Alles, was Sie brauchen, ist, auf dem Stuhl zu bleiben, auf dem Sie sitzen. Die Reise dauert so lange, wie Sie möchten, und von Ihrem Gepäck brauchen Sie nur eines: Ihre Sinne...

Sehr verehrte Gäste, lassen Sie sich einfach verwöhnen, nehmen Sie sich einen Moment Zeit, verlängern Sie ihn und verlangen Sie nur noch das, was wir Ihnen geben können. Ihre Eindrücke sind für uns von großer Bedeutung, und wir möchten, dass diese positiv sind! Sollte dies jedoch nicht der Fall sein, bitten wir Sie, uns dies mitzuteilen. Wir stehen am Anfang von etwas, das von Dauer sein soll, jede Ihrer Worte ist uns wichtig, und als gute Gastgeber werden wir versuchen, uns mit Dankbarkeit zu revanchieren. Herzlich willkommen im Restaurant der zusammengetragenen Gerichte, willkommen im Nucleus.

Einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen das Personal des Restaurants und der
Chef Jovan Nikolić Njegovan.



Kalte Vorspeisen

Fasanenpastete mit Johannisbeerengelé

Empfohlener Wein: **Flours de Prairie; Scalabrone Guado al Tasso; Taittinger Brut Reserve**
Allergene: Milch, Senfsamen

670.00

Kalbzungenscheiben und Gänseleber-Confit mit frischem grünem Apfel

Empfohlener Wein: **Gewurtztraminer Colmar; Chateau R de Riusec; La Roncaia Eclisse**
Allergene: Senfsamen, Apfel

1100.00

Gefüllte Eier in drei Variationen

Empfohlener Wein: **Baron de Ley 3 Vinas; Pietrabianca Tormaresca; Chablis Bovier & Fils**
Allergene: Eier, Fisch, Milch, Sellerie, Sesam, Senfsamen

920.00

Terrine aus gekochter Schweinshachse und Spinat-Hummus

Empfohlener Wein: **Vermentino Santa Cristina; La Scolca Gavi Valentino; Baron de Ley Reserva**
Allergene: Milch, Senfsamen

870.00

Galantine von gebratener Lammhachse mit Zucchini und Pistazien

Empfohlener Wein: **Baron de Ley Reserva; Il Bruciato Guado al Tasso; Chateau La Fortune Margaux**
Allergene: Pistazien, Milch, Mehl, Senfsamen

890.00

Tatarsteak

Auf Wunsch wird es vor Ihren Augen zubereitet.
Die Zubereitung des Tatarsteaks an Ihrem Tisch kostet **1200.00 RSD**.

Empfohlener Wein: **Chateau Cantin Grand Cru; Botrosecco Le Mortelle; Two Hands Angel Share, Shiraz Australia**

Allergene: Ei, Soja, Senfsamen, Fisch

2180.00

Kalte Vorspeisen

Rindercarpaccio gefüllt mit Gänselebermousse

Empfohlener Wein: **Nobile di Montepulciano; Baron de Ley Gran Reserva; Husonet, Haras de Pirque**

Allergene: Milch, Mandeln, Soja, Senfsamen, Pistazien

1280.00

Wels-Pastete

Empfohlener Wein: **Baron de Ley Blanco Sobre Lias; Pinot Grigio Collavini; Pouilly Fumme**
fastend / pescetarisch

Allergene: Fisch, Soja, Senfsamen

550.00

Tatar von Rote Beete und Avocado mit Tomaten-Tahini-Hummus und knusprigen Leinsamen

Empfohlener Wein: **La Scolca Gavi Valentino; Rose d'Anjou; Fleurs de Prairie**
vegan / vegetarisch

Allergene: Soja, Senfsamen

780.00

Internationale Käse- und Wurstplatte für 2 Personen

Durch die Auswahl von Käsen und Wurstwaren wird sich der Osten mit dem Westen versöhnen und auf Ihrem Teller vereinen: Brie, Roquefort, Gorgonzola, Morbier, gerollter Käse und Pecorino, dazu San Daniele, Pata Negra und regionaler Prosciutto. Diese Vereinigung wird nicht die Mailänder Salami und der slowakische Kulen verpassen.

Empfohlener Wein: **Baron de ley Semi Dulce; Greco Di Tufo, Mastroberardino; Chardonnay Planeta**

Allergene: Milch, Sesam, Kümmel, Schimmel

3940.00

Suppen und Chorba

Elsässer Suppe

Empfohlener Wein: **Gewurtztraminer Colmar; Chablis Bovier & Fils; Vivia Le Mortelle**
Allergene: Mehl, Milch, Eier, Sellerie, Karotten

1100.00

Fasanen-Consommé mit Kräuternaromen

Empfohlener Wein: **Baron de Ley Blanco Sobre Lias; Planeta La Segreta Bianco; Prosecco Rose Canevel**
Allergene: Mehl, Eier, Milch, Sellerie, Karotten

860.00

Cremesuppe aus Knoblauch

Empfohlener Wein: **Chardonnay Haras de Pirque; Bramito della Sala Chardonnay; Baron de Ley 3 Vinas**
Allergene: Milch

740.00

Minestra di Minestrone

Empfohlener Wein: **La Scolca Gavi Valentino; Sauvignon Blanc Collavini; Chablis Bovier & Fils**
fastend /vegan / vegetarisch
Allergene: Sellerie, Karotten, Bohnen

585.00

Weißer Suppe aus Wels

Empfohlener Wein: **Baron de Ley Blanco Sobre Lias; Soave Masi; Greco Di Tufo, Mastroberardino**
fastend / pescetarisch
Allergene: Fisch, Soja, Sellerie, Karotten

670.00

Ungarische Bohnensuppe

Empfohlener Wein: **Prosecco Canevel Valdobbiadene; Chardonnay BIO, Domaine Tholomies; Planeta Cometa Fiano**
Allergene: Milch, Sellerie, Karotten, Bohnen

980.00

Warme Vorspeisen

Poireau Suflé Tart

Empfohlener Wein: **Pinot Grigio Collavini; Domaine St Cecile Vigner**

lacto / vegetarisch

Allergene: Milch, Eier, Mehl

870.00

Foie Gras auf Selleriepüree

Empfohlener Wein: **Taittinger Brut Reserve; Chablis 1er Cru Bovier & Fils; Broy Collio, Colavini**

Allergene: Milch, Sellerie

2700.00

Escargots

Empfohlener Wein: **Chablis 1er Cru Bovier & Fils; Beaune, Oliver Lafflavie; Chardonnay Planeta**

Allergene: Milch, Schalentiere

790.00

Risotto mit 4 Sorten saisonaler Pilze

Empfohlener Wein: **Baron de Ley 3 Vinas; Cervaro della Sala; Chardonnay Haras de Pirque, Chile**

lacto / vegetarisch

Allergene: Milch, Pilze, Reis, Sellerie, Karotten

1540.00

Risotto mit Rote Beete und Roquefort

Empfohlener Wein: **Gewurtztraminer Colmar; Passo doble Blanco, Masi Argentina;**

Baron de ley Semi Dulce

lacto / vegetarisch

Allergene: Rote Beete, Schimmel, Karotten, Sellerie, Reis, Milch

1650.00

Tricolore Ravioli mit milder Buttersauce

Empfohlener Wein: **Prosecco Canevel Valdobbiadene; Pepoli Chianti Classico; Baron de Ley Reserva**

Allergene: Eier, Mehl, Milch

1850.00

Warme Vorspeisen

Spaghetti "Aglio e olio con peperoncino"

Empfohlener Wein: **La Scolca Gavi Valentino; Pinot Grigio Collavini; Vermentino Santa Cristina**

vegan / vegetarisch / pescetarisch

Allergene: Mehl

1340.00

Rinderknochenmark mit aromatisiertem Toastbrot

Empfohlener Wein: **Greco Di Tuffo, Mastroberardino; Planeta Cometa Fiano;**

Chablis 1er Cru Bovier & Fils

Allergene: Mehl

870.00

Überbackener Brie-Käse mit Honig

Empfohlen wird es mit frisch gebackenem Croissant

Empfohlener Wein: **Sancerre Le Chateau; Chateau R de Riusec**

lacto / vegetarisch

Allergene: Milch, Honig, Mehl, Senf

1100.00

Fertiggerichte aus gezüchtetem Fleisch und Wild

Coq au Vin

Ein Hahn, gegart in burgundischem Rotwein, verfeinert mit Wurzelgemüse und Champignons, alles in seiner eigenen, reichhaltigen Sauce, serviert mit cremigem Kartoffelpüree. Die Spuren dieses Gerichts führen bis zu den alten Galliern und Julius Cäsar, doch der erste schriftliche Rezeptnachweis stammt aus der Mitte des 19. Jahrhunderts.

Empfohlener Wein: **Santenay, Roger Belland; Baron de Ley Gran Reserva;
Pinot Nero della Sala**

Allergene: Sellerie, Karotten, Mehl, Kartoffeln, Senfsamen

1940.00

Blanquette de Veau

Ein traditionelles Gericht aus Frankreich, zubereitet durch langsames Kochen von Kalbsbauch, Kalbsbrust und Kalbshachse mit Zwiebeln, Karotten und aromatischen Gewürzen, serviert in seiner eigenen weißen, glatten Velouté-Sauce.

Empfohlener Wein: **Cabernet Merlot, Domaine Tholomies; Chateau Lestage Simon; Antica,
Nappa Valey Cabernet**

Allergene: Milch, Champignons, Sellerie, Karotten, Mehl, Senfsamen

1650.00

Rehragout mit böhmischen Knödeln

Ein delikates Ragout aus Rehschulter, Filet und Keule, zubereitet mit Kartoffeln und einer Vielzahl von Gewürzen, serviert mit traditionellen böhmischen Knödeln.

Empfohlener Wein: **Il Bruciato Guado al Tasso; Radici Taurasi Mastroberardino Reserva;
Masi Costasera Amarone Riserva**

Allergene: Milch, Sellerie, Karotten, Eier, Mehl, Kartoffeln, Senf

2630.00

*Gerichte auf Bestellung
aus gezüchtetem Fleisch
und Wildfleisch*

Tournedos Rossini

Tournedos Rossini ist ein Klassiker der Gastronomie und trägt den Namen des Komponisten Gioachino Rossini, der während der Entstehung dieses Klassikers die Inspiration für den Chefkoch, den Schöpfer des Gerichts, war.

Empfohlener Wein: **Brunello di Montalcino Pian delle Vigne; Barolo Prunotto; Two Hands Angel Share, Shiraz Australia**

Allergene: Mehl, Sellerie, Karotten, Milch, Kartoffeln, Senfsamen, Pilze

3700.00

Beef Wellington für 2 Personen

Dieses klassische Gericht stammt aus der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts und trägt den Namen von Arthur Wellesley, dem ersten Herzog von Wellington, für den es erstmals zubereitet wurde.

Empfohlener Wein: **Radici Taurasi Mastroberardino Reserva; Chateau Durfort Vivens Grand Cru Classe 2016**

Allergene: Mehl, Pilze, Sellerie, Karotten, Milch, Senfsamen

5900.00

Kiewer Kotelett mit Kartoffelpüree und sautiertem Gemüse

Dieses Gericht entstand im zaristischen Russland und wurde von dem französischen Chefkoch Urbain Dubois kreiert.

Empfohlener Wein: **Baron de Ley 3 Vinas; Pietrabianca Tormaresca; Chablis Bovier & Fils**

Allergene: Mehl, Eier, Milch, Karotten, Sellerie, Soja, Senfsamen

2080.00

Tagliata aus Hühnchen- oder Rinderfilet mit Hollandaise-Sauce

Die Hollandaise-Sauce, einer der ersten Saucen, die während der Schaffung der modernen Gastronomie im Zeitalter des französisch-niederländischen Krieges entstand, gilt bis heute als eine der komplexesten und erlesensten Zubereitungen

Empfohlener Wein: **Fleurs de Prairie, Provence; Planeta La Segreta Rosso; Passo Doble Rosso, Masi, Argentina**

Allergene: Eier, Mehl, Kartoffeln

HÜHNCHEN 2200.00 / 2990.00 RIND

Rehfilet mit Beurre Blanc und gebratenen Kartoffeln in der Schale

Zarte Schnitzel aus dem saftigsten Teil des Rehschinkens, „medium“ gebraten in Butter, serviert auf einem Brotboden, mit „skin on“ gebackenen Kartoffeln, die mit Beurre Blanc Sauce verfeinert sind.

Empfohlener Wein: **Chateau Cantemerle Grand Cru Classe; Barolo Prunotto**

Allergene: Milch, Kartoffeln, Senfsamen

2450.00

*Gerichte auf Bestellung
aus gezüchtetem Fleisch
und Wildfleisch*

Beef Stroganoff mit Kartoffelkroketten

Dieses klassische Gericht wurde von französischen Hofköchen für die kaiserliche Familie Stroganov Mitte des 19. Jahrhunderts kreiert, indem sie russische saure Aromen mit französischem Senf und Rinderfilet kombinierten.

Die Kosten für die Zubereitung des Gerichts vor dem Tisch betragen **1200.00 RSD**

Empfohlener Wein: **Chateau Lestage Simon; Botrosecco Le Mortelle; Museum Reserva**

Allergene: Gluten, Eier, Kartoffeln, Senfsamen, Milch, Pilze

2000.00

Kaiser-Schaschlik

Die Zubereitungszeit der Sauce beträgt 10 Minuten, der Service wird mit **1200.00 RSD** berechnet.

Empfohlener Wein: **Chablis 1er Cru Bovier & Fils; Pietrabbianca Tormaresca; Scalabrone Guado al Tasso**

Allergene: Gluten, Honig

2120.00

Gefüllte Wachtel - Confit

Eine besondere Zubereitung der Wachtel, die von den Knochen befreit und mit einer speziellen Füllung aus Schärftomaten und getrockneten Feigen gefüllt wird, anschließend in Entenfett gekocht, gebacken und auf einem Püree aus Sellerie und Kartoffeln serviert, begleitet von glasierter, langsam gekochter Karotte.

Empfohlener Wein: **Marchese Antinori Chianti Classico Riserva; Nobile di Montepulciano;**

Chateau La Fortune Margaux

Allergene: Karotten, Sellerie, Kastanien, Milch

5760.00

Bolognese ohne Fleisch

Ein makrobiotischer Mix aus Getreide und Nüssen übernimmt die Rolle des gemahlenden Fleisches, wodurch dieses Gericht nicht nur gehaltvoll, sondern auch voller authentischer Gemüsesorten wird.

Empfohlener Wein: **Chardonnay BIO, Domaine Tholomies; Prosecco Rose Canevel;**

Giardino Santa Cristina

vegan / vegetarisch / fastend

Allergene: Soja, Weizen, Hafer, Roggen, Senfsamen, Mandeln, Cashewkerne, Feigen

1460.00

Salate als Hauptgericht

Caesar-Salat

Caesar Salad, now a global brand, originates from Caesar's Hotel in Tijuana, Mexico. Although complicated with various additions, this classic is very simple. It consists of romaine lettuce (which we grow ourselves) and a dressing made of 7 ingredients. Whole leaves are served, sprinkled with the dressing, grated Parmesan cheese, and topped with 2 pieces of baguette croutons. Upon your request, it can be prepared tableside, with an additional charge of **1200.00 RSD** for this service.

Empfohlener Wein: **La Scolca Gavi Valentino; La Roncaia Eclisse; Vivia Le Mortelle**
lacto / vegatarisch

Allergens: mustard, eggs, fish, milk, wheat

970.00

Bell-Salat

Ein leichter, aber dennoch vollmundiger Salat, der die Frische von Äpfeln und den feinen Geschmack von Mandeln vereint.

Empfohlener Wein: **Soave Masi, Baron de Ley Blanco Sobre Lias; Sauvignon Blanc Collavini**

Lenten / Vegan / Vegetarian

Allergene: Honig, Senfsamen, Apfel, Mandeln

780.00

Triticum Eruca Salat

Ein Salat aus gekochtem Weizen und Rucola, ergänzt mit roten Paprikawürfeln, gewürzt mit roten und weißen Zwiebeln sowie einer Vinaigrette aus Olivenöl, Thymian und Zitronensaft.

Empfohlener Wein: **Sauvignon Blanc Collavini; La Roncaia Eclisse; Pouilly Fume**

fastend / vegan / vegetarisch

Allergene: Weizen, Honig

650.00

Salate als Hauptgericht

Dinde au Fromage

Eine Kombination aus knusprigem Salat mit einem Dressing aus griechischem Joghurt, Putenfleisch, Birnenscheiben und fein gehacktem Roquefort-Käse ist ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

Empfohlenes Wein: **Gewurtztraminer Colmar; Baron de ley Semi Dulce**
Allergene: Milch, Schimmel

1330.00

Paradiesgarten

Auf mildem Ricotta-Käse gedeihen sorgfältig ausgewählte Früchte von vier Tomatensorten, bestreut mit frischen Kräutern und extra nativem Olivenöl.

Empfohlenes Wein: **Planeta La Segreta Bianco; Soave Masi**
lakto / vegetarisch
Allergene: Milch, Sesam

1220.00

Griechischer Salat

Empfohlenes Wein: **Pinot Grigio Collavini; Domaine St Cecile Viogner**
lakto / vegetarisch
Allergene: Milch, Honig

960.00

Salate

Garten Salat

Empfohlener Wein: **Soave Masi; Chardonay BIO, Domaine Tholomies;
Passo doble Blanco, Masi Argentina**

540.00

Auswahl an grünen Salaten

Empfohlener Wein: **La Scolca Gavi Valentino; Vermentino Santa Cristina**
Allergene: Honig

520.00

Tomatensalat

Empfohlener Wein: **Pinot Grigio Collavini**

530.00

Krautsalat

Empfohlener Wein: **Domaine St Cecile Viogner**

450.00

Gurkensalat oder Gurkensalat mit gewürztem Joghurt

Scheiben von leicht gewürzten frischen Gurken mit oder ohne Joghurtdressing, je nach Ihrem Wunsch, und auf Anfrage können wir den Samenanteil aus der Mitte entfernen.

Empfohlener Wein: **Sauvignon Blanc Collavini, Pouilly Fumme**
Allergene: Milch

420.00 / 485.00

Salate

Saisonale Salate mit Sauergemüse

SOMMER

**Gegrillte Zucchini mit
Knoblauch und Dill**

530.00

**Junge grüne Bohnen mit
Knoblauch und Zitronensaft**

510.00

**Aufstrich aus gerösteten
Auberginen**

710.00

**Frisch geröstete scharfe
Paprika, überzogen mit
Honig-Fenchel-Dressing**

Allergene: Honig

540.00

WINTER

Rote Bete

460.00

Scharfer Chardonnay

490.00

Sauerkraut

460.00

Geröstete Süßpaprika

510.00

Geröstete scharfe Paprika

430.00

Desserts

Weißer Schokoladenmousse mit Olivenöl

Diese weiße Schokoladenmousse wird auf einem zarten Mürbeteigboden gegossen, mit einer Schicht weißer Schokolade überzogen und mit hochwertigem Olivenöl verfeinert.

Empfohlener Wein: **Baron de ley Semi Dulce**

Allergene: Milch, Eier, Gluten

925.00

Lava Cake mit grünem Tupfen von N.Č.

Dieses zeitlose Dessert, nach dem Originalrezept von Chef Michel Bras aus dem Jahr 1980 zubereitet, vereint die Reichhaltigkeit belgischer Zartbitter-Schokolade. Der Chocolate Fondant, verfeinert mit Minzsirup, lädt ein, jeden Bissen in die cremige Mitte zu tauchen und das perfekte Zusammenspiel von Texturen und Aromen zu erleben.

Empfohlener Wein: **Prosecco Rose Canevel**

Allergene: Gluten, Kakao, Milch, Eier

640.00

Tiramisu

Ein Dessert, das die Tradition feiert – ohne unnötige Zusätze, nur die perfekte Kombination von Illy Triestiner Kaffee und Rum aus Venezuela. Dieses Tiramisu bietet eine pure Harmonie der Aromen, ein Meisterwerk, das durch Einfachheit und die Qualität jeder Zutat erreicht wurde.

Empfohlener Wein: **Taittinger Rose Brut**

Allergene: Kakao, Eier, Milch, Gluten, Kaffee

760.00

Tart mit saisonalen Früchten

Ein zarter Mürbeteig, erfrischt durch eine fruchtige Creme und verfeinert mit Früchten, die den Charme der aktuellen Jahreszeit widerspiegeln. Jeder Bissen dieses Tarts bringt den Duft und die Farben der Natur und mit den Früchten, die Frische und Harmonie in einem bieten.

Empfohlener Wein: **Prosecco Canevel Valdobbiadene; Taittinger Brut Reserve**

Allergene: Milch, Gluten, Eier

700.00

Desserts

Crêpes Suzette

Eine zarte Palatschinke, karamellisiert mit braunem Zucker, flambiert mit Grand Marnier Orangenlikör und kandierten Orangenschalen, ist eine wahre Delikatesse, die 1895 im Hotel Café de Paris in Monte Carlo zum Leben erweckt wurde. Der Ursprung dieses Gerichts war ein glücklicher Zufall: Eine vierzehnjährige Kellnergehilfin bereitete versehentlich ein falsches Dessert, das beinahe ein Feuer verursachte, während der zukünftige König Edward VII, damals Prinz von Wales, mit einer französischen Freundin am Tisch saß. Als das Personal erkannte, dass das drohende Brandunglück abgewendet war, beschlossen sie, das "verkohlte" Dessert trotzdem zu servieren. Der Kellnermeister, clever wie er war, stellte fest, dass das Dessert in Ordnung war und servierte es. Das Adelsgeschlecht war beeindruckt, das Feuer-Spektakel erschien absichtlich, und der Prinz nannte das Dessert nach seiner Freundin Suzette. Seitdem ist es Tradition, das Dessert vor den Gästen zu flambieren. Auf Wunsch kann dieses Gericht vor Ihrem Tisch zubereitet werden.

Zubereitung am Tisch: **2400.00 RSD**

Empfohlener Wein: **Taittinger Brut Reserve; Chardonnay Planeta**

Allergene: Gluten, Eier, Milch

1650.00

Haselnussparfait

Ein gefrorenes und gleichzeitig luftiges Dessert aus Haselnüssen und Karamell, das Sie an Ihre Kindheit erinnert, als Erkältungen mit karamellisiertem Zucker-Sirup behandelt wurden und das ganze Haus von diesem köstlichen Duft durchzogen war.

Empfohlener Wein: **Prosecco Caneval Valdobbiadene**

Allergene: Eier, Milch, Haselnüsse, Mandeln

870.00

Saisonale Obstsalat

Allergene: Kiwi

620.00

Zuppa Inglese

Allergene: Gluten, Alkohol, Eier

1050.00

Brote

Weißes, ungesäuertes Sauerteigbrot

165.00

Buchweizen, ungesäuertes Sauerteigbrot

165.00

Schwarzes Nordic Brot

(Mischung aus Vollkornmehl und Samen)

enthält Hefe

110.00

Weißbrot mit getrockneten Feigen

enthält Hefe

160.00

Glutenfrei

(Mini-Fladenbrot aus Mais-, Reis- und Leinsamenmehl)

enthält Hefe

45g / 310.00

Frisches Croissant

(gebacken auf Bestellung)

80g / 355.00

Alle Brotsorten enthalten Allergene, außer glutenfreies Brot.



Käse

Comté
420,00

Morbier
370,00

Camembert (+ Pedro Ximenez)
990,00

Roquefort
445,00

Junger Kuhkäse
100,00

Pecorino Romano
210,00

Emmental
335,00

Gruyère
690,00

Junger Cantal
375,00

Alle Käsesorten enthalten Laktoseallergene.

Beilagen und Saucen

Johannisbeermarmelade	Kartoffeln in der Schale
145.00	145.00
Gänselebermousse	Hollandaise Sauce
540.00	540.00
Profiterole gefüllt mit Hühnerleber	Kartoffelkroketten
100.00	100.00
Sauere Sahne	Ali-Oli-Sauce
110.00	110.00
Selleriepüree	Glasierte Karotten
235.00	235.00
Peperoncino	César-Dressing
60.00	60.00
Tschechische Knödel	Tischgedeck (Kuver)
420.00	420.00
Gekochte Süßkartoffel	Minzsirup
210.00	210.00
Kartoffelpüree	Butter
320.00	320.00
Demi-Glace Sauce	Beurre blanc Sauce
400.00	400.00
Gekochte Kartoffeln	Dijon-Senf
110.00	110.00
Gebratenes Gemüse	Gekochter Reis
110.00	110.00
Gebratene grüne Bohnen	Cornichons
110.00	110.00
Marinierte rote Zwiebeln	Gratinierte Kartoffeln
110.00	110.00
Madeirasauce	Kandierte Orange
110.00	110.00

Früchte und Digestif-Bar

Früchte

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach den aktuell verfügbaren Früchten oder wählen Sie eine Frucht aus dem Korb vor Ihnen, mit der Sie sich verwöhnen möchten. Keine Sorge, sie ist gewaschen. Da wir uns mit dem Kochen und der Zubereitung von Speisen befassen und nicht mit dem Weiterverkauf, wird das Obst nicht berechnet.

Digestif-Bar

Die Digestif-Bar kann für eine Getränkedosis Ihrer Wahl genutzt werden, ohne die Möglichkeit einer Nachfüllung oder Zusatzkosten.

So ist der Digestif von Wert und das Getränk geht auf Rechnung des Hauses.

Die einzige Voraussetzung, die Sie erfüllen müssen, ist, dass Sie für Ihren heutigen Besuch im Restaurant einen Tisch reserviert haben.

Die Nutzungsbedingungen gelten, da die Artikel der Digestif-Bar nicht offiziell auf der Getränkekarte des Restaurants angeboten werden und nicht Teil des Verkaufssystems sind.

Sollten Sie einen Digestif wünschen, aber die oben genannten Bedingungen nicht erfüllen, bitten wir Sie, die Getränkekarte anzufordern und ein Getränk nach Ihrem Geschmack und den aktuellen Preisen des offiziellen Verkaufsangebots des Restaurants auszuwählen.

*Bis zum nächsten Mal.
Das Nucleus-Team*