



MENU

COLD STARTERS / KALTE VORSPEISEN

"Caprese" Mozzarella cheese with tomato slices, basil and extra virgin olive oil 100 g 79,- Kč

"Caprese" Mozzarella Käse mit Tomatenscheiben, Basilikum und Olivenöl

"Carpaccio al parmigiano" Fine cut tenderloin with parmesan cheese, rocket and extra virgin olive oil 80 g 139,- Kč

"Carpaccio al parmigiano" Lendenscheiben mit Parmesan, Rukola und Olivenöl

SOUPS / SUPPEN

Potato soup with wild mushrooms 200 ml 45,- Kč

Kartoffelsuppe mit Steinpilz

Chicken bouillon with meat and vegetable 200 ml 45,- Kč

Hühnerbrühe mit Fleisch und Gemüse

HOT STARTERS / WARME VORSPEISEN

Roasted chicken liver on olive oil with garlic and herbs 125 g 69,- Kč

Gerostete Hühnerleber mit Olivenöl, Knoblauch und Kräuter

Grilled vegetables (aubergine, zucchini, sweet pepper, champignons) 150 g 89,- Kč

Gegrilltes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignons)



MAIN COURSES / *HAUPTGERICHTE*

Stuffed chicken breast with ham and Camembert, served with mashed potatoes and roasted baby vegetable 200 g 169,- Kč

Gefüllte Hühnerbrüste mit Schinken und Camembert, Stauchkartoffeln und Baby Gemüse

Fried chicken schnitzel in corn crust with boiled potatoes 200 g 159,- Kč

Paniertes Hühner Schnitzel im Cornflakes und gekochte Kartoffeln

Marinated pork tenderloin on cranberries sauce, served with green beans and backed potato 200 g 239,- Kč

Marinierte Schweinslende am Preiselbeeresauce, serviert mit grünem Bohnen und Bratkartoffeln

"Filet Mignon" sirloin of beef with green asparagus, bacon, backed potato with cream-herbs dressing 200 g 395,- Kč

"Filet Mignon" Lendenbraten mit grünem Spargel, Speck, Bratkartoffeln mit Krautersahne

FISHES / *FISCHE*

Grilled trout with garlic sauce, roasted vegetable and boiled herbs potatoes 200 g 195,- Kč

Gegrillte Forelle an Knoblauchsauce, gerostete Gemüse und gekochte Kartoffeln

Norwegian salmon fillet with green asparagus and backed potato with herb cream filling 200 g 215,- Kč

Gegrillter norwegischen Lachs mit grünen Spargel und Bratkartoffeln



ITALIAN SPECIALITIES / ITALIENISCHE SPEZIALITATEN

RISOTTI 200 g

"Risotto con funghi" (risotto with fresh mushrooms, onion and cream, Parmasan) 119,- Kč

"Risotto con funghi" (Risotto mit Pilze, Zwiebeln und Sahne und Parmasan)

"Risotto con asparagus e pollo" (risotto with asparagus and chicken) 129,- Kč

"Risotto con asparagus e pollo" (Risotto mit Spargel und Hühnerbrust)

PASTA 200 g

"Pappardelle con broccoli e pollo" (pasta with broccoli and chicken meat) 129,- Kč

"Pappardelle con broccoli e pollo" (Teigwaren mit Brokkoli und Hühner)

"Spaghetti alla carbonara" (pasta with bacon and cream) 129,- Kč

"Spaghetti alla carbonara" (Spaghetti mit Speck und Sahne)

SALADS / SALATEN

"Greek salad" Mixed vegetable salad with feta cheese and black olives 200 g 89,- Kč

"Griechischer Salat" Gemüse mit Feta Käse und schwarzen Oliven

"Caesar salad" Roman salad with grilled chicken breast, parmesan cheese, garlic croutons and savory dressing 200 g 119,- Kč

„Caesar Salat" Salat mit gegrillter Hühnerbrust, Parmesan, Knoblauchcroutons



DESSERTS / *DESSERTS*

Crème Brulee with fresh strawberries and pineapple	69,- Kč
<i>Crème Brulee mit Erdbeeren und Ananas</i>	
Grilled vanilla cream with caramelized nuts and whipped cream	69,- Kč
<i>Gegrillte Vanillecream mit karamellisierte Nüsse und Schlagsahne</i>	
Pancakes with strawberries and vanilla ice cream	79,- Kč
<i>Palatschinken mit Erdbeeren und Vanilleeis</i>	
Hot fruit with mixed ice cream and whipped cream	79,- Kč
<i>Heiße Früchte mit gemischtem Eis und Schlagsahne</i>	
Variety of Czech cheeses with grapes and nuts	119,- Kč
<i>Tschechische Käsevariation mit Traubenwein und Nüsse</i>	



Váha masa je uvedena v syrovém stavu

*The weight of meat shown is its raw state/ Das angeführte
Fleischgewicht ist jeweils das Rohgewicht*

Platnost jídelního lístku je od 1. 8. 2011

*The menu is valid from 1.8.2011/ Gültigkeit der
Speisekarte ab dem 1.8.2011*

Děkujeme Vám za návštěvu a těšíme se na další setkání
při dobrém jídle a chvílce pohody v naší restauraci

*Thank you for visiting us and we look forward to meeting you again
over a good meal in the enjoyable atmosphere of our restaurant*

*Wir bedanken uns für Ihren Besuch und freuen uns auf ein
Wiedersehen bei dem feinen Essen und unvergeßliche
Augenblicke in unserem Restaurant*

Ředitel hotelu /Resident Manager: Petr Mošner

Šéfkuchař/Chef : Milada Hvalová

Ceny kalkuloval/Prices calculated by : Monika Lískovcová

