





# Menu





## Předkrmy / Vorspeisen

-  Tataráček z pečené řepy s dijonskou hořčičnou emulzí, podávaný s křupavým toustem <sup>\*(1, 7, 10)</sup> **140 Kč**
-  Tatar von gebackenes Rote-Bete, serviert mit knusprigem Toast

Marinovaný candát v červeném zelí a portském víně, podávaný s koproým jogurtem, rajčatovou vodou a křupavým toustem <sup>\*(1, 4, 7)</sup> **195 Kč**  
Marinierter Zander in Rotkohl und Portwein, serviert mit Dilljoghurt, Tomatenwasser und knusprigem Toast

## Polévka / Suppe



Dle denní nabídky / nach Tagesangebot **75 Kč**

-  Zelná se šlehačkou, bramborem a houbami <sup>\*(1, 7)</sup> **85 Kč**
-  Kohlsuppe mit Sahne, Kartoffeln und Pilzen

Silný hovězí vývar s játrovými knedlíčky a kořenovou zeleninou <sup>\*(1, 3, 9)</sup> **85 Kč**  
Kräftige Rindsbrühe mit Leberknödeln und Wurzelgemüse

## Saláty / Salaten

Mix čerstvých trhaných salátů s grilovaným kuřecím masem, Caesar dresinkem, křupavými krutony a parmazánem <sup>\*(1, 4, 7, 10)</sup> **255 Kč**  
Mix frischer Blattsalate mit gegrilltem Hähnchenfleisch, Caesar-Dressing, knusprigen Croutons und Parmesankäse

-  Svěží mix čerstvé zeleniny s výběrem oříšků, malinovým dresinkem, fetou a křupavým toustem <sup>\*(1, 7, 8)</sup> **250 Kč**
-  Frischer Gemüsemix mit einer Auswahl an Nüssen, Himbeerdressing, Feta-Käse und knusprigem Toast





## Specialita šéfkuchaře / Die Spezialität des Chefs

Domácí česká buchta plněná uzeným hovězím jazykem, dochucená křenovým tvarohem, podávaná s listovým salátem, smaženým kysaným zelím a hranolkami <sup>\*(1, 3, 7)</sup>

Traditionelles tschechisches Buchtel gefüllt mit geräucherter Rinderzunge, dazu Merretichquark, frischem Blattsalat, gebratenem Sauerkraut und knusprigen Pommes

290 Kč

## Hlavní jídla / Hauptgerichte

Svíčková na smetaně s karlovarským knedlíkem, podávaná s brusinkami, citronem a čerstvou šlehačkou <sup>\*(1, 3, 7, 9, 10)</sup>

Rindenbraten Rahmsoße mit Karlsbader Knödeln, serviert mit Preiselbeeren, Zitrone und frischer Sahne

275 Kč

Pečená vepřová krkovička na cidru s červeným zelím a variací knedlíků <sup>\*(1, 3, 7, 12)</sup>

Gebratener Schweinekamm in Cidre (Apfelbier) mit Rotkohl und einer Knödelvariation

270 Kč

Smažený kuřecí řízek se šťouchanými bramborami, domácí tatarskou omáčkou a kyselou okurkou <sup>\*(1, 3, 7, 10)</sup>

Gebratenes Hähnchenschnitzel mit Stampfkartoffeln, hausgemachter Tartarsoße und Gewürzgurke

280 Kč

Grilované kuřecí prso Supreme s rajčaty v smetanové omáčce a brambory grenaille <sup>\*(7)</sup>

Gegrilltes Hähnchenbrust Supreme mit Tomaten in Sahneseße und Grenaille-Kartoffeln

280 Kč

Vepřová panenka s parmskou šunkou plněná žampiony, podávaná s demi-glace a křupavými bramborovými rosty <sup>\*(9)</sup>

Schweinefilet mit Parmaschinken gefüllt mit Champignons, serviert mit Demi-Glace und knusprigen Kartoffelrösti

290 Kč



Steak z lososa s grilovanou zeleninou, bramborami grenaille a jemnou holandskou omáčkou <sup>\*(3, 4, 9)</sup>

Lachssteak mit gegrilltem Gemüse, Grenaille-Kartoffeln und feiner Hollandaise-Sauce

390 Kč





-  Tortellini plněné ricottou a špenátem, podávaná s tomatovým sugem a parmazánem <sup>\*(1, 3, 7)</sup> 255 Kč
-  Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat, serviert mit einer feinen Tomatensauce und Parmesankäse

-  Smažený sýr podávaný s vařenými bramborami a domácí tatarskou omáčkou <sup>\*(1, 3, 7, 10)</sup> 265 Kč
-  Panierter Käse, serviert mit Salzkartoffeln und hausgemachter Tatarsoße

## Extra / Extra

- Příloha navíc / Beilage Extra 65 Kč
- Domácí tatarská om. <sup>\*(3, 10)</sup> / Hausgemachte Tatarsoße 35 Kč
- Kečup / Ketchup 35 Kč
- Domácí Barbecue omáčka / Hausgemachte Barbecue-Soße 35 Kč

## Moučník / Nachtisch

- Lahodný čokoládový fondán s višněmi a vanilkovou zmrzlinou <sup>\*(1, 3, 7)</sup> 155 Kč  
Zarter Schokoladen-Fondant mit Kirschen und Vanilleeis

- Tradiční domácí dukátové buchtičky s jemným vanilkovým krémem a rumovými rozinkami <sup>\*(1, 3, 7, 12)</sup> 145 Kč  
Traditionelle hausgemachte Dukatenbuchteln mit zartem Vanillecreme und Rumrosinen

