

Předkrmy

70 g

**Terinka z husích foie gras s marinovanou hruškou ,
karamelovou omáčkou a drcenými pistáciemi, máslová bagetka**

Alergeny: 1, 3, 7

*Terrine of Goose foie gras, creme fraiche, with marinated pear,
Caramel sauce and crushed pistachios, butter baguette
Terrine von Gänseleber, mit marinierten Birne,
Karamellsauce und zerkleinert Pistazien, Butter Baguette*

159 Kč

80g

**Tartar z lososa divokého, kapary, citronový olej, šalotka,
crème fraiché, kopr, čerstvé pečivo**

Alergeny: 1, 3, 4, 7

*Salmon Tartar with capers, lemon oil, shallot, crème fraiché, dill, bread
Lachstatar, Kapern, Zitronenöl, Schalotten, Crème fraiché, Dill und frisches Gebäck*

149 Kč

80g

**Tartar z tuňáka, kapary, šalotka, limetová šťáva,
sojová omáčka, křupavá bagetka**

Alergeny: 1, 3, 4, 6, 7

*Tartar of tuna, capers, shallots, lime juice, soy sauce, crunchy baguette
Tartar von Thunfisch, Kapern, Schalotten, Limettensaft, Sojasauce, knuspriges Baguette*

189 Kč

90 g

Tataráček z pravé hovězí svíčkové, topinky

Alergeny: 1, 3, 7

*Tartar of beef sirloin, fried bread
Tatarbeefsteak, toast*

189 Kč

Předkrmy

100 g

**Carpaccio z lososa a mušle sv. Jakuba s domácím
citronovým sorbetem, křupavá bagetka**

Alergeny: 1, 8, 7, 4

Salmon carpaccio and St. Jacob's scallops with homemade lemon sorbet, crusty baguette

Carpaccio von Lachs und St. James Muscheln mit hausgemachten Zitronen-Sorbet,

knusprigen baguette

189 Kč

80 g

**Carpaccio z chobotnice, černé olivy, kapary, citronový olej,
vanilkový med, čerstvé pečivo**

Alergeny: 1, 3, 7, 14

Octopus carpaccio with black olives, capers, lemon oil, vanilla honey, bread

Carpaccio vom Kraken, schwarze Oliven, Kapern, Zitronenöl, Vanillehonig und frisches Gebäck.

189 Kč

100 g

**Hovězí carpaccio s kapary, rukolou a parmazánem,
křupavá bagetka**

Alergeny: 1, 3, 7

Beef carpaccio with capers, wild rocket and Parmesan, crusty baguette

Carpaccio mit Kapern, Rucola und Parmesan, knusprige Baguette

189 Kč

Polévky

Kulajda s pravými hříbký a zastřeným vejcem

Alergeny: 1, 3, 7

"Kulajda" with mushrooms and poached egg

"Kulajda" mit pochiertem Ei und Pilzen

69 Kč

Kohoutí vývar, špecle, kořenová zelenina, trhané kohoutí maso

Alergeny: 1, 3, 9

Rooster broth with root vegetables, spaetzle, shredded rooster meat

Hahnenbrühe mit Spätzle, Gemüse und Hahnenfleisch

59 Kč

Rybí krém - Seafood Chowder s tuňákem, lososem, bílou rybou a červeným kari

Alergeny: 2, 4, 7

Fish Cream - Seafood Chowder with Tuna, Salmon, white fish and red curry

Fischcreme - Meeresfrüchte-Chowder mit Thunfisch, Lachs, weißer Fisch und rotes Curry

149 Kč

Dle denní nabídky

Soup by daily offer

Suppe nach Tagesangebot

49 Kč

Saláty

300 g

Zeleninový salát Caesar s křutonky a kuřecím supreme

Alergeny: 1, 3, 4, 7

Vegetable salad Caesar with croutons and chicken supreme

Gemüsesalat Caesar mit Croutons und Hühnchen supreme

229 Kč

300 g

Zeleninový salát s čerstvými krevetami Gambas, holandská omáčka, křupavá bagetka

Alergeny: 1, 2, 3, 7, 8

Vegetable salad with fresh shrimps Gambas, Hollandaise sauce, crispy baguette

Gemüsesalat mit Garnelen Gambas, Holländische Soße, knusprigen baguette

229 Kč

300 g

Salát z červené řepy a rukoly, pomeranče, pečený kozí sýr v listovém těstě

Alergeny: 1, 3, 7

Salad from beetroot and wild rocket, oranges, roasted goat cheese in puff pastry

Salat aus Rote Beete und Rucola, Orangen, gerösteter Ziegenkäse im Blätterteig

229 Kč

300 g

Zeleninový salát Nicoise, tuňák, vejce, fazolky, černé olivy, čerstvé pečivo

Alergeny: 1, 3, 4, 7

Salat Nicoise, tunna, egg, green beans, black olives, bread

Gemüsesalat Nicoise mit Thunfisch, Bohnen, schwarzen Oliven, Eiern und frischem Gebäck

259 Kč

Ryby

200 g

**Grilovaný losos filet s ořechovo-bazalkovým pestem,
grilovaná zelenina, domácí majonéza z červené řepy**

Alergeny: 3, 4, 7, 8

Grilled salmon fillet with Walnut Pesto, grilled vegetables, homemade beetroot mayonnaise

Gegrilltes Lachsfilet mit Walnuss-Pesto, gegrilltes Gemüse mit Bohnenmayonnaise

319 Kč

180 g

Grilovaný steak z tuňáka v sezamu „medium rare“, dýňové rissotto

Alergeny: 4, 7, 11

Grilled tuna steak with sesame "medium rare", pumpkin risotto

Gegrilltes Thunfischsteak mit Sesam "medium rare", Kürbis-Risotto

339 Kč

Vegetariánské jídlo

200 g

*Gratinovaný kozí sýr s praženými mandlemi a tymiánem,
jablečné chutney a pečená bylinková brambora ve slupce*

Alergeny: 7,8

*Gratinated goat cheese with roasted almonds and thyme, Apple chutney
and roasted herb potato*

*Gratinierter Ziegenkäse mit gerösteten Mandeln und Thymian, Apfel-Chutney
und gebratene Kraut Kartoffelschalen*

199 Kč

250 g

Dýňové risotto sypané parmazánem

Alergeny: 7

Pumpkin risotto sprinkled with parmesan cheese

Kürbis risotto mit Parmesan

179 Kč

250 g

Ratatouille lasagne s hoblíčkami citronového parmazánu

Alergeny: 1, 3, 7

Ratatouille lasagna with parmesan

Ratatouille lasagne mit Parmesan

199 Kč

Šéfkuchař doporučuje

200 g

**Konfitované kachní stehýnko, pečené červené zelí
lokša pečená na sádle**

Alergeny: 1, 3, 7

*Confit duck thigh, roasted red cabbage, potato pancake baked on lard
Entenschenkel, gerösteter Rotkohl, Kartoffelfladen in Schmalz gebacken*

269 Kč

250 g

**Jehněčí hřebínek v pistáciové křustě, karamelizovaná mrkvička,
květák a hrášek, roquefort omáčka, bramborový váleček**

Alergeny: 7

*Lamb's comb in pistachio crust, caramelized carrot,
cauliflower and peas, roquefort sauce, potato roller
Lammkamm in Pistazienkruste, karamellisierte Karotte,
Karfiol und Erbsen, roquefort Soße, Kartoffelroller*

369 Kč

200g

**Telecí kolínko bez kosti konfitované v tymiánovém sádle, omáčka
z pravých hříbků, konfitovaná kedlubna a řepa v másle,
nastavovaná kaše s bulgurem**

Alergeny: 1, 7, 9

*Confit beef knee in thyme, sauce from mushrooms,
confused Kohlrabi and beet in butter, mashed with bulgur
Marinier.Kalbfeisbein in Thymian, Pilz Sauce,
Confit Kohlrabi und Rüben in Butter, püriert mit Bulgur*

279 Kč

Speciality retrogrilu

250g

**Kuřecí supreme s krémovými žampiony,
silná kuřecí šťáva a jemná bramborová kaše**

Alergeny: 7

*Roasted chicken, roasted mushrooms, strong chicken juice and fine potato mash
Gebratenes Huhn, geröstete Pilze, starker Hühnersaft und feiner Kartoffelpüree*

219 Kč

200 g

**Vepřová panenka dorůžova pečená, dijonská omáčka,
restované žampiony Porto – bello, pečené bramborové soudky**

Alergeny: 7, 10

*Pork tenderloin roasted until pink, Dijon sauce, roasted mushrooms Porto - bello,
baked potato kegs*

*Schweinefilet gebraten, bis rosa, Dijon-Sauce, geröstete Pilzen Porto - bello,
Ofenkartoffel Fässchen*

269 Kč

200 g

**Pomalů tažená hovězí líčka na červeném víně, karotková
kaše a karamelizovaná kořenová zelenina**

Alergeny: 1, 3, 7, 9

*Beef cheeks with sauce of wine and carrot puree with caramelized root vegetables
Rinderbäckchen mit Sauce aus Wein und Karotten-Püree, karamellisierte Wurzelgemüse*

269 Kč

1 ks

**Pomalů pečené selečí kolínko, omáčka ze zauzené karotky,
cukrový česnek, štouchané brambory**

Alergeny: 7

Slowly roasted pork knee, carrot sauce, sugar garlic, mashed potatoes

Langsam gebackenes Schweineknee, Sauce aus geräucherten Karotten, Zuckerknoblauch, Kartoffelpüree

279 Kč

Jihoamerické vyzrálé hovězí

250 g

*Grilovaný hovězí Rumpsteak, slaninovo-pepřová omáčka
s koňákem a pečené brambory s cibulí a rozmarýnem*

Alergeny: 7

*Grilled Rumpsteak, poured by bacon and pepper sauce with cognac
roast potatoes with onion and rosemary*

*Gegrilltes Rindfleisch Rump, Speck-Pfeffersauce mit Cognac
und gebackene Kartoffeln mit Zwiebeln und Rosmarin*

369 Kč

250 g

*Grilovaný hovězí Flank steak, slaninovo-pepřová omáčka
s koňákem a pečené brambory s cibulí a rozmarýnem*

Alergeny: 7

*Grilled Flank steak, poured by bacon and pepper sauce
with cognac, roast potatoes with onion and rosemary*

*Gegrilltes Rindfleisch Flanke Steak, Speck-Pfeffersauce mit Cognac
und gebackene Kartoffeln mit Zwiebeln und Rosmarin*

369 Kč

350 g

*Pomalou táhnutá hovězí žebra v medovo-česnekové glazuře,
slaninový chips, pečená brambora s bylinkovým dresingem*

Alergeny: 7

*Slowly roasted beef ribs in honey-garlic marinade, bacon chips,
baked potato with herbal dressing*

*Rinderrippen in Honig-Knoblauchmarinade,
Speck-Chips, geröstete Kartoffel mit Kräuter-Dressing*

369 Kč

Dezerty

Crème brulée s redukci lesního ovoce

Alergeny: 3,7

Crème brulée with forest fruit

Crème Brulée mit Wald-Früchte-Reduktion

79 Kč

Čokoládový fondant s limetovým jogurtem a domácím sorbetem z lesního ovoce

Alergeny: 1, 3, 7

Chocolate fondant with lime yogurt and homemade sorbet forest fruit

Schokoladen-Fondant mit Limettejoghurt und hausgemachter Waldfrucht Sorbet

99 Kč

Domáci Tiramisu

Alergeny: 1, 3, 7

89 Kč

2 ks

Lokša pečená na sádle, plněná povidly s mákem a cukrem

Alergeny: 1, 3, 7

Potato pancake baked on lard, stuffed with plums, topped with poppy and sugar

Kartoffelkuchen in Schmalz gebacken, mit Pflaumenmus und Mohn gefüllt

99 Kč

Domáci limetkový dort

Alergeny: 1,3,7

Lime cake

Limettenkuchen

99 Kč

Dětská jídla

100g

Přírodní kuřecí řízek, hranolky, kečup

bez alergenů

Natural chicken steak, French fries, ketchup

Hähnchensteak, Pommes frites, Ketchup

99 Kč

100g

Smažený kuřecí řízek, bramborová kaše

Alergeny: 1, 3, 7

Fried chicken steak, potato mash

Hühnerschnitzel mit Kartoffelbrei

99 Kč

Smažený sýr, hranolky, kečup

Alergeny: 1, 3, 7

Fried cheese, french fries, ketchup

Gebratener Käse, Pommes frites, Ketchup

99 Kč

Dětská jídla podáváme pouze dětem

Seznam potravinových alergenů

- 1) Obiloviny obsahující lepek - nejedná se o celiakii, výrobky z nich
- 2) Koryši a výrobky z nich
- 3) Vejce a výrobky z nich
- 4) Ryby a výrobky z nich
- 5) Podzemnice olejná (arašídý) a výrobky z nich
- 6) Sójové boby (sója) a výrobky z nich
- 7) Mléko a výrobky z něj
- 8) Skořápkové plody a výrobky z nich - jedná se o všechny druhy ořechů
- 9) Celer a výrobky z něj
- 10) Hořčice a výrobky z ní
- 11) Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich
- 12) Oxid siřičitý a siřičitany
- 13) Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj
- 14) Měkkýši a výrobky z nich