

# MENU

---



## KLEINE GERICHTE UND SALATE

---

Insalata Caprese (Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto, Rucola) (3, 7, 8)	135 CZK
Mischung von gerissenen Salaten mit Schweinslende, grobkörnigem Senf-Dressing und Pinienkernen (1, 8, 10, 12)	145 CZK
Caesar Salat mit Hähnchenfilet (1, 6, 7, 9, 10)	175 CZK
Griechischer Salat mit Oliven und Balkankäse (7, 9, 12)	135 CZK

## SUPPEN

---

Rinderconsommé mit Leberknödeln und Julienne-Gemüse (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11, 13)	65 CZK
Tagessuppe (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11, 13)	65 CZK

## FISCHE

---

Gebackene Forelle in Kräuterkruste, gegrillte Kartoffeln (1, 3, 4)	240 CZK
Lachsfilet mit Ratatouille-Gemüse und Rucola (1, 4)	325 CZK

## TRADITIONELLE BÖHMISCHE KÜCHE

---

Konfitierte Entenkeule mit Rotkohl und einer Variation von Knödeln (1, 3, 7)	245 CZK
Lendenbraten in Sahnesoße mit Preiselbeeren und Semmelknödel (1, 3, 7, 9)	200 CZK

## HAUPTGERICHTE

---

Gegrillte Hähnchen-Supreme mit Blattspinat und Kürbispüree (3, 7)	250 CZK
Lendensteak vom Rind mit grünen Bohnen im Speck, Pfeffersoße und Steak Pommes-Frites (1, 7)	395 CZK
Gegrilltes Schweinskarree mit Pilzragout und Kartoffelpuffer (1, 3, 7)	200 CZK
Paniertes Schweine- oder Hühnerschnitzel mit leichtem Kartoffelsalat (1, 3, 7, 9, 10)	180 CZK

## TEIGWAREN

---

Pasta Bolognese mit Parmesan (Teigwarenauswahl: Spaghetti, Tagliatelle, Penne) (1, 3, 7, 9, 12)	165 CZK
---	---------

## DESSERTS

---

Liwanzen nach Hausmacherart mit zerkochten Heidelbeeren und Schlagsahne (1, 3, 7)	85 CZK
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne (7)	85 CZK



Die Gerichte wurden vom Chefkoch Tomáš Vaněk und seinem Team vorbereitet.  
Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

