



MENÜ



Vorspeisen

Geräuchertes Kalbstatar	215 CZK
Gratinierter Ziegenkäse mit Rübe, Rucola und Nüssen	175 CZK

Suppen

Hühnerbrühe mit Fleisch, Nudeln und Gemüse	75 CZK
Kartoffel-Pilz-Suppe mit verlorenem Ei	95 CZK

Tschechische Spezialitäten

Lendenbraten in Rahmsauce mit Semmelknödeln und Preiselbeeren	220 CZK
Langsam gebratener Schweinebauch mit geröstetem Kohl, Kartoffelgnocchi	220 CZK
Entenbein mit Rotkohl und Semmelknödeln	225 CZK

Hauptgerichte

Rumpsteak vom Kalb mit gegrilltem Gemüse und Demi-glace Sauce	385 CZK
Hähnchensteak mit Nüssen und Kürbis, Blumenkohl und Wurzelgemüse	199 CZK
Club-Hühnersandwich mit Pommes frites und Speck	195 CZK
Paniertes Kalbsschnitzel mit Kartoffelpüree	275 CZK
Salat Caesar mit Croutons, Hartkäse Gran Moravia	185 CZK
Hühnerfleisch für Caesar-Salat	95 CZK
Gegrillte Garnelen, Blattsalat-Mix mit Senfdressing	330 CZK
Erbsen-Risotto mit Garnelen und Rucola	420 CZK
Forelle mit Linsen, Creme fraîche, Dill, Hartkäse Gran Moravia, Blumenkohl	260 CZK
Spaghetti aglio olio e peperoncino / Spaghetti alla chitarra – eckige Eierspaghetti	195 CZK
Unsere Pilz-Taschen mit Spinat, Hartkäse Gran Moravia und Ricotta	185 CZK
Kartoffelgnocchi mit Kartoffel-Espuma, Schimmelkäse, Dill und Ricotta	175 CZK

Beilagen

Bratkartoffeln	50 CZK
Gegrilltes Gemüse	75 CZK
Kartoffelpüree	50 CZK
Pommes frites	50 CZK

Desserts

Heidelbeerknödel mit Quark und Butter	130 CZK
Apfel-Crumble mit Vanilleeis	95 CZK
Dessert je nach Tagesangebot	95 CZK
Eiscreme - Schokolade, Vanille, Zitrone, Salziger Karamell Regionallieferant Herr Vaise aus Vrchlábí	50 CZK

Kartoffeln

Wissen Sie, dass Kartoffeln zum ersten Mal im Jahre 1616 in Frankreich zum Festmahl von Ludwig XIII. gekocht wurden? Wissen Sie, dass Kartoffeln bei uns zum ersten Mal als ein Gericht auf den Tisch des südböhmischen Magnaten Wilhelm Slavata im Jahre 1632 gekocht wurden? Wissen Sie, dass Maria Theresia Kartoffeln aus Preußen in einer größeren Menge erst in den Jahren 1771 - 1772 holen ließ? Wissen Sie, dass zu Beginn des 19. Jahrhunderts die ersten tschechischen Kartoffelsorten gezüchtet wurden? Wissen Sie, dass im Riesengebirge vor allem aus Kartoffeln, Pilzen, Zwiebeln, Knoblauch, Eiern und Milch gekocht wurde? Wissen Sie, dass die ersten Kartoffeln ins Riesengebirge Franz Seidel im Jahre 1771 brachte? Ihre Verbreitung dauerte jedoch nur weitere 10 Jahre. Wissen Sie, dass zu den traditionellen Delikatessen aus dem Riesengebirge Gerichte wie Oukrop (Knoblauchsuppe), Škubánky (Nudeln aus Kartoffelteig), Sejkory (trocken gebratene Kartoffelpuffer, Kartoffelpuffer, Kyselo (Sauersuppe) und Kartoffeln mit Quark oder Buttermilch gehören? Wissen Sie, dass Kartoffelpuffer in jeder Ecke des Riesengebirges anders bezeichnet werden? Zum Beispiel Fofrovanec oder Kramflek?

CHEF
TIP!

für nur
290 CZK

3-GANG-MENÜ MIT SALATBUFFET

Süße Füllung Pfannkuchen

Pfannkuchen mit Natur Joghurt und Honig	110 CZK
Pfannkuchen mit geschlagenem Quark und heißen Waldfrüchten	130 CZK
Pfannkuchen mit braunem Zucker, Zimt und Butter	130 CZK
Pfannkuchen mit Schokolade und Schlagsahne	130 CZK

Salzige Füllung Pfannkuchen

Pfannkuchen mit 3 Käsesorten (Gouda, Blauschimmelkäse Niva/Parmesan)	150 CZK
Pfannkuchen mit Ziegenkäse, gebratenem Paprika, Ei und Peperoni	195 CZK
Pfannkuchen mit feinen Schinkenscheiben, Oliven und Käse	145 CZK
Pfannkuchen mit Hühnerfleisch und Pilz-Soße	170 CZK