

Jídelní lístek

Speisekarte

Menu

Studené Předkrm Kalte Vorspeisen

Gurmánský tataráček z čerstvého lososa s křupavým toastem

*(100g losos, jogurt, olivový olej, kopr, citrón, pepř, sůl, bílé
víno-Veltlínské zelené, 2ks toast)*

Lachs-Tatar für Feinschmecker aus frischem Lachs, mit knusprigem Toast

*(100g Lachs, Joghurt, Olivenöl, Dill, Zitrone, Pfeffer, Senf,
Weiß wein"Veltlínské zelené", 2St. Toast)*

Gourmet steak tatar of fresh solomon served with cripsy toast

150 Kč

Variace z českých sýrů s brusinkami

*(30g Camembert/Cambozola, 30g Exzelent, 30g Niva/Dor Blue,
máslo, brusinkový kompot, pečivo)*

Variationen aus tschechischen Käsesorten mit Preiselbeeren

*(30g Käse Camembert/Cambozola, 30g Käse Exzelent, 30g Käse
Niva/Dor Blue, Butter, Preislebeere-Kompott, Gegäck)*

Varieties of Czech chees with cranberries

100 Kč

Polévky Suppen

*Tradiční polévka dle denní nabídky
šéfkuchaře*

*Traditionelle Suppe nach dem
Tagesangebot des Chefkoch*

The chef's traditional soup of the day

45 Kč

Teplé Předkrmy *Warme Vorspeisen*

*Toast s jarním chřestem, šťavnatým
kuřecím plátkem a pošírovaným vejcem*
*(100g kuřecí prso, vejce, chřest, pepř, sůl, máslo, ocet, 2ks
toast)*

*Toast mit Frühlingsspargel, saftiger
Hühnerscheibe und verlorene Ei*
*(100g Hühnerschnitzel, Ei, Spargel, Pfeffer, Salz, Butter,
Essig, 2St. Toast)*

*Toast with spring asparagus, juicy
chicken slice and poached egg*

120 Kč

*Vaječná lehce pikantní omeleta s
chorizem a pečivem*
(2ks vejce, chorizzo, brambory, pepř, sůl)

Eieromelett mit Chorizzo
(2St. Eier, Chorizzo, Pfeffer, Salz, Kartoffeln)
*Slightly Spicy egg omelette with
chorizzo*

120 Kč

Vegetariánská jídla *Vegetarische Gerichte*

Pikantní grilovaná zelenina s tofu

*(50g tofu, lilek, cuketa, pórek, rajče, řapkatý celer, čerstvé
žampiony)*

Pikante gegrillte Gemüsemischung mit Tofu

*(50g Tof, Zucchini, Aubergine, Porree, Toamten, Stangensellerie,
frische Champignons)*

Spicy grilled vegetables with tofu

150 Kč

Hlavní jídla *Hauptgerichte*

Steak z lososa na bylinkovém másle

(200g filet z lososa, máslo, bylinky)

Lachssteak auf Kräuterbutter

(200g Lachsfilet, Butter, Kräuter)

Salmon steak on herb butter

265 Kč

Maso tří barev se zeleninou PYRAMIDA

(50g zvěřina, 50g vepřové maso, 50g kuřecí řízky, pórek, paprika, sterilované olivy, čerstvé žampiony, pepř, sůl, sójová omáčka, vepřová šťáva)

Drei Sorten Fleisch mit Gemüse

PYRAMIDA

(50g Wildfleisch, 50g Schweinelende, 50g Hühnerschnitzel, Porree, Paprika, konservierte Oliven, frische Champignons, Pfeffer, Salz, Sojosauce, Schweinebrühe)

Three colors of meat

195 Kč

Kuřecí Cordon Bleu steak

(150g kuřecí prsa, šunka, sýr)

Cordon Bleu Hühnersteak

(150g Hühnersteak, Schinken, Käse)

Cordon Blue chicken steak

195 Kč

Hlavní jídla *Hauptgerichte*

*Kuřecí steak se sušenými rajčaty a
mozzarellou*

(150g kuřecí prsa, mozzarella, sušená rajčata)

*Hühnersteak mit getrocknete Tomaten
und Mozzarella*

(150g Hühnersteak, Mozzarella, getrocknete Tomaten)

*Chicken steak with dried tomatoes and
Mozarella*

220 Kč

*Vepřové medailonky z panenky na
houbách*

(200g vepřové panenky, houbová směs, smetana)

Schweinefilet mit Pilzen

(200g Schweinefilet, Pilzen, Sahne)

Pork tenderloin with mushrooms

220 Kč

Vepřový steak na pepři se slaninou

(200g vepřová kotleta, anglická slanina, sterilovaný pepř)

Schweinesteak mit Pfeffer und Speck

(200g Schweinekotelett, Speck, Pfeffer)

Pork steak with pepper and bacon

220 Kč

Česká kuchyně Tschechische Küche

150 g

Smažený vepřový řízek

Schweineschnitzel

Pork steak

155 Kč

*Jelení steak s rozmarýnem a omáčkou ze
sušených švestek*

(200 g zvěřinová kýta, sušené švestky, rozmarýn)

*Hirschsteak mit Rosmarin und Sauce
aus Trockenpflaumen*

(200 g Hirschkeule, Trockenpflaumen, Rosmarin)

*Deer steak with rosemary and dried
plum sauce*

280 Kč

Filet ze štiky na másle

Hechtfilet in Butter

Pike Fillet with Butter

199 Kč

Česká kuchyně Tschechische Küche

1 ks / St.

Pstruh po staročesku

(1 kus pstruh, bylinky)

Forelle auf altböhmische Art

(1 St. Forelle, Kräuter)

Old Czech style trout

175 Kč

Saláty Salate

400 g

**Jarní zeleninový salát z čerstvé
zeleniny s kousky kuřecího masa a
ztraceným vejcem**

(150 g kuřecí prsa, jogurt, vejce, salátová okurka, paprika,
rajče, salát, kopr, sůl, pepř, hořčice, včelí med)

**Frühlingsalat aus frisches Gemüse mit
Hühnerfleisch und velorenem Ei**

(150 g Hühnerfleisch, Joghurt, Ei, Salatgurke, Paprika, Tomate,
Kopfsalat, Dill, Pfeffer, Salz, Senf, Honig)

**Spring vegetable salad of fresh
vegetables with chicken pieces and
poached egg**

220 Kč

100 g

**Malý míchaný salát s rajčaty, okurkou
a olivovým olejem**

(salát, rajče, salátová okurka, citron, pepř, sůl)

**Kleiner gemischter Blätterslat mit
Tomaten, Gurke und Olivenöl**

(Blättersalat, Tomaten, Gurke, Zitrone, Pfeffer, Salz)

**Small mixed lettuce salad with
tomatoes, cucumber and olive oil**

45 Kč

Saláty Salate

240 g

***Salát Caprese s mozzarellou, panenským
olivovým olejem a omáčkou z balsamica***

*(100g Mozzarella, olivový olej, rajčata, sterilované olivy,
balsamico, 2ks toast)*

***Caprese Salat mit Mozzarella, Olivenöl
und Sauce aus Balsamico***

*(100g Mozzarella, Olivenöl, Tomaten, konservierte Oliven,
Balsamico, 2St. Toast)*

***Caprese salad with Mozzarella, virgin
Olive Oil and Balsamic***

100 Kč

Dezerty Nachspeisen

*Paláček s čerstvým sezónním ovocem,
zmrzlinou a šlehačkou*

*Pfannkuchen mit frischem Saisonobst,
Eis und Sahne*

*Pancakes with fresh seasonal fruits,
ice cream and whipped cream*

95 Kč

*Čokoládový fondant se zakysanou
smetanou a horkým lesním ovocem*

*Fondant aus Schokolade mit saure
Sahne und heißen Waldfrüchten*

*Chocolate fondant with sour cream and
hot forest fruits*

120 Kč

Dezerty Nachspeisen

400 g

*Pohár s vanilkovou zmrzlinou, horkým
lesním ovocem a šlehačkou*

*Vanille-Eisbecher mit heißen
Waldfrüchten und Sahne*

*Vanilla ice cream sundae with hot
forest fruits and whipping cream*

120 Kč

Prilohy Beilagen

200 g

Hranolky/Pommes/French fries

45 Kč

200 g

Bramborové rösti/Kartoffelrösti/Potatoe rösti

45 Kč

200 g

*Bramborové krokety/Kartoffel-Kroketten/Potato
Croquettes*

45 Kč

200 g

Dušená rýže/Gedünstete Reis/Stew rice

45 Kč

200 g

*Vařené brambory/Gekochte Kartoffeln/Boiled
potatoes*

45 Kč

200 g

Opečené brambory/Bratkartoffeln/Potato wedges

45 Kč

200 g

Houskový knedlík/Semmelknödeln/Dumplings

45 Kč

200 g

Restovaná zelenina/Röstgemüse/Roast potatoes

45 Kč

70 g

Tatarská omáčka/Remoulade/Tartar sauce

30 Kč

Dne 13.12.2014 vychází v platnost Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o alergenech.

Tímto Vás sdělujeme, že:

***Informace o obsažených alergenech
poskytne obsluha na vyžádání
zákazníka.***

Seznam potravinových alergenů, které podléhají legislativnímu označování dle směrnice 1169/11 EU (od 13.12.2014):

1. Obiloviny obsahující lepek
2. Korýši a výrobky z nich
3. Vejce a výrobky z nich
4. Ryby a výrobky z nich
5. Jádra podzemnice olejné (arašídy) a výrobky z nich
6. Sójové body (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 v koncentracích vyšších než 10mg/kg
13. Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj
14. Měkkýši a výrobky z nich

Seit 13.12.2014 gilt die Anweisung des Europäischen Parlamentes und des Europäischen Rats (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011 über die Allergene.

Hiermit teilen wir Ihnen mit, daß:

Die Informationen über die enthaltenen Allergene wird auf Anforderung des Kunden von der Bedienung mitgeteilt.

Die Liste der Lebensmittelallergene, die der legislativen Bezeichnung gemäß der Anweisung Nr. 1169/11 EU (ab 13.12.2014) unterliegen:

1. Glutenthaltiges Getreide
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Soja
7. Milch und Milchprodukte
8. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesam-Samen
12. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
13. Lupinen
14. Weichtiere