

Vorspeisen und Suppen

1	50 g	Lachstartar mit gebratener roten Bete angerichtet, Hibiskussauce, geschlagener Frischkäse Ricotta, Tortilla Chips	115,-
2	80 g	Rindfleisch „Carpaccio“ (zubereitete dünne, rohe Lendenschnitten vom Rind aus Südamerika mit geriebenem Parmesan, Olivenöl, Meersalz und Rucolablättern, knusprige Knoblauchbaguette)	155,-
3	100 g	Gänseleber nach Burgunder Art mit wilden Preiselbeeren, Brötchen	95,-
4	0,30 l	Hühnerbrühe mit Fleisch, Nudeln und Wurzelgemüse	45,-
5	0,30 l	Südböhmische Suppe „Kulajda“ mit Steinpilzen und pochiertem Ei	60,-
6	0,30 l	Cremesuppe mit gegrillten Stückchen des norwegischen Lachses, Zucchini und knusprigen kleinen Kräutertoasten	60,-
7	0,30 l	Suppe nach Tages Angebot	50,-

Fischgerichte und Geflügel

8	200 g	Gebackenes Zanderfilet mit gegrilltem mediterranen Gemüse, Bratkartoffeln, Sauce Hollandaise	245,-
9	200 g	Gegrillter Lachs im frischgehackten Dill mit Sahnesenfsauce, panierten Selleriechips, Kartoffelpüree	245,-
10	200 g	Gegrilltes Lachsfilet, gedämpftes Gemüse „Ratatouille“, Kräuterpesto	245,-
12	150 g	Gegrillte Hähnchenbrust mit Barbecue Grillgemüse, geschlagener Frischkäse Ricotta, Hausgemachte Kartoffelchips	190,-
13	200 g	Gegrillte Hühnerbrust mit Cheddar und Jalapeños gefüllt, Hoisin-Sauce, Amerikanischer Krautsalat „Coleslaw“ und kleine Grillkartoffeln	220,-
14	230 g	Gegrillte Entenbrust mit Lavendel und Meersalz, warmes Zwiebel Chutney, gebratene Kartoffelnocken	260,-
15	150 g	Gebratene Gänseleber mit geschmorten Steinpilzen, Schalotten und mariniertem grünen Pfeffer, hausgemachte Kartoffelrösti	190,-

Burger, Pasta, Salat als Hauptgericht

16	200 g	Gegrillter Mexikanischer Burger mit Jalapeños und Cheddar - Gemüsesalsa, gegrillte Paprika, saisonaler Blattsalat, Mayonnaise, Pommes frites	230,-
17	200 g	Gegrillter Rindburger mit geröstetem Schinkenspeck - saisonaler Blattsalat, Tomaten, Sauergurke, pikantes Zwiebel Chutney, Mayonnaise, Pommes frites	230,-
18	130 g	Tagliatelle mit Rahmsauce, gebratenem norwegischen Lachs und Blattspinat	175,-
19	130 g	Tagliatelle mit gegrillten Schweinefiletstreifen, Petersilie und Steinpilz-Ragout	175,-
20	130 g	Caesar-Salat mit gegrillten Hühnerstreifen - Römersalat, Anchovis, Cherry Tomaten, Knoblauch-Croutons und Parmesan	165,-
32	130 g	Gemischter Salat von saisonalen Blattsalatsorten mit gegrillten Lachsstückchen, Kräuterricotta, Senf-Dressing, Hausgemachte Kartoffelchips	175,-

Steak Küche

21	150 g	Geröstete Rinderstreifen mit roten Zwiebeln, Schnittbohnen, red scorpion Paprika und Hoisin-Sauce, Joghurtsahne und hausgemachte Tortilla Chips 	240,-
22	200 g	Pfeffersteak mit Sahnesauce mit mariniertem grünen Pfeffer	290,-
23	200 g	Rindersteak umhüllt von Schinkenspeck, mit Spiegelei, scharfer Gemüsesalsa und kleinen hausgemachten Kartoffelpuffern	350,-
24	200 g	Entrecôte mit feingemahlenem Pfeffer, gerösteten Schnittbohnen mit Schinkenspeck und Knoblauch, kleine Grillkartoffeln	275,-
25	200 g	Entrecôte mit gedämpfter Blattspinat und Pfeffersahnesauce, kleine Grillkartoffeln	275,-
26	200 g	Gegrilltes Schweinefilet in Kräuterkruste, Sahnechampignons, Stampfkartoffeln mit Rucola bespickt	220,-
28	200 g	Schweinesteak vom Rost mit goldgerösteten Zwiebeln und Pilzsoße	185,-
29	150 g	Paniertes Riesenschweineschnitzel, Stampfkartoffeln mit Leicht Mayonnaise, Dijon Senf und roten Zwiebeln	185,-
27	150 g	Schweineleber nach englischer Art, Tartar Sauce, Krautsalat, Bratkartoffeln	175,-
30	400 g	Feuerlöwenmähne (mit Weinbrand flambiert) - marinierte Streifen von vier Sorten erstklassigem Fleisch mit gewürzter Dauerwurst, Champignons, Schalotten, Schinkenspeck, Wein und chilli. Eine Schüssel frisches Gemüse, Kartoffelpuffer und gefüllte mexikanische Tortillas sind im Preis enthalten.	490,-

Beilagen

31	200 g	Salzkartoffeln mit Butter	40,-
32	200 g	Kleine Kartoffeln in Olivenöl geröstet mit frischen Kräutern	40,-
34	150 g	Pommes frites	40,-
35	4 pcs	Hausgemachte Kartoffelpuffer	40,-
36	150 g	Gedünsteter Reis	40,-
38	200 g	Gegrilltes Mittelmeergemüse (Zucchini, Aubergine, Paprikaschote, Zwiebel, Cherry Tomaten)	75,-
40	200 g	Geröstete Schnittbohnen mit Schinkenspeck und Knoblauch	60,-
41	200 g	Maiskörner in Butter geschmort	60,-
42	1 Stk.	Knusprige Kräuterbaguette	45,-

Salate (als Beilage)

43	250 g	Amerikanischer Krautsalat „Coleslaw“ mit hausgemachten Kartoffelchips	65,-
44	250 g	Gemischter Salat mit Frischgemüse	65,-
45	300 g	Griechischer Salat	75,-

Dressings und Saucen

46	70 g	Pikantes Zwiebel Chutney	30,-
47	70 g	Remouladensauce (Tartar Sauce), Ketchup	30,-
48	70 g	Scharfe mayonnaise mit red scorpion Paprika	30,-
49	70 g	Knoblauchdressing	30,-
50	70 g	Kräuterdressing aus geschlagenem Frischkäse Ricotta und Joghurtsahne	30,-

Nachspeisen, Eisbecher, Sorbets

51	Schokoladenfondant mit Schlagsahne und Johannisbeerensorbetkugel	80,-
52	Sahne Tiramisu mit Kaffeeschwamm, Himbeeren im Gelee und Bitterschokoladenchips	80,-
53	Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne	80,-
54	Vanilleeis-Kugel in geriebenem Lebkuchen und Mandelblättchen paniert, mit heißen Preiselbeeren, Schlagsahne	75,-
55	Obstsorbetkugel - nach Wahl	25,-
56	2 kugeln Gemischtes Eis mit Schlagsahne	50,-
57	1 kugeln Pürierte Erdbeeren mit Vanillezucker, Schlagsahne und Erdbeereis	65,-
58	2 kugeln Eisbecher „Nussknacker“ (Nusseis, Schlagsahne, Schokoüberzug, Krokant)	65,-

Zusatzspeisen nicht nur zum Wein

60	120 g Oliven - schwarz, grün, gefüllt (nach Angebot)	80,-
61	200 g Platte von verschiedenen Käsesorten mit Oliven und Traubenwein (aktuelle Käsesorten nach Angebot)	150,-
62	70 g Spanische Mandeln mit Meersalz im Olivenöl geröstet	75,-
63	50 g Hausgemachte Kartoffelchips	55,-

Bei Bedarf stellen wir Ihnen gerne eine Lesebrille zur Verfügung

Die Speisekarte zusammengestellt und die Gerichte für Sie zubereitet haben Jiří Kuřátko und sein Team

Gültig ab 1. Januar 2019