

Speisekarte

Vorspeisen

1	100g	Mit geschlagenem Frischkäse Ricotta gefüllte Rote Rüben-Ravioli und Himbeer-Balsamico, Rucola, Pinienkernen, Olivenöl und Tortilla-Stück	70,-
2	70g	Rindfleisch „Carpaccio“ (zubereitete dünne, rohe Lendenschnitten vom Rind aus Südamerika mit geriebenem Parmesan, Olivenöl, Meersalz und Rucolablättern, knuspriges Knoblauchbaguette)	125,-
3	100g	Gänseleber nach Burgunder Art mit wilden Preiselbeeren, Brötchen	95,-

Suppen

4	0,30l	Hühnerbrühe mit Fleisch, Nudeln und Wurzelgemüse	35,-
5	0,30l	Kräftige Knoblauchsuppe mit Eiern, Majoran und Fleischklösschen	35,-
6	0,30l	Südböhmische Suppe „Kulajda“ mit Steinpilzen und pochiertem Ei	40,-
7	0,30l	Cremesuppe mit gegrillten Stückchen des norwegischen Lachses, Brokkoliröschen und knusprigem Toast	50,-

Fischgerichte und Geflügel

8	250g	Gebackene Forellenfileten mit warmem Salat aus gegrillter Chicoree und steinaltem Balsamico gefüllt, Meerrettichdressing und Stampfkartoffeln	220,-
9	200g	Gebackenes Zanderfilet mit Kümmel, gedämpftem Blattspinat, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln	240,-
10	200g	Gebackenes Zanderfilet mit gegrilltem mediterranen Gemüse, Stampfkartoffeln mit Schalotten, Buttersauce mit Wein und Kapern	240,-
11	200g	Gegrillter Lachs im frischgehackten Dill mit Sahnesenfsauce, panierten Selleriechips, Kartoffelpüree	220,-
12	200g	Lachsfilet mit Kruste aus geschlagenem Eiweiß und Mandelblättchen überbacken, gedämpftes Gemüse „Ratatouille“	220,-
13	150g	Putenbrustrollen im Vakuum gebraten mit gerösteten Wurzelgemüwestreifen gefüllt, Sauce mit geräuchertem Pancetta und Salbei, Kartoffelpüree	150,-
14	150g	Hühnerbrust in Butter gebraten mit in Kräuter-Pesto gegrilltem Gemüsespieß sowie Dressing aus geschlagenem Frischkäse Ricotta	150,-
15	200g	Mariniertes Hühnerkeulenfilet mit Cheddar und Jalapenos gefüllt, Amerikanischer Krautsalat „Coleslaw“ und Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Rosmarin	165,-
16	150g	Hühnerstreifen in Kartoffelpufferteig paniert, in Dampf geschmortem Gemüse, heißem Gorgonzola	150,-
17	150g	Gebratene Gänseleber mit geschmorten Steinpilzen, Schalotten und mariniertem grünen Pfeffer, hausgemachte Kartoffelrösti	185,-

Spezialitäten des Hauses

18	200g	Gegrillte Calamari in süß-saurer Chilisauce, Ingwer und Sesam, frischen Tagliatelle mit gebratener Zichorie	220,-
19	200g	Gegrillter Rindburger mit panierten Zwiebelringen in hausgemachtem Brötchen serviert (Fleischrasse Wagyu von der ökologischen Wirschaft im Ort Mnětice in der Nähe von Pardubice) - Schinkenspeck , Cheddar, Tomaten, Eisbergsalat, Gurke, Wasabi, Mayonnaise	220,-
20	400g	Feuerlöwenmähne (mit Weinbrand flambiert) - marinierte Streifen von vier Sorten erstklassigem Fleisch mit gewürzter Dauerwurst, Champignons, Schalotten, Schinkenspeck und Peperoni. Eine Schüssel frisches Gemüse, Kartoffelpuffer und gefüllte mexikanische Tortillas sind im Preis enthalten.	390,-

Steak Küche

Wir bereiten Steaks von den jungen Stieren der Fleischrassen Aberdeen-Angus, Shorthorn und Hereford, die in der weiten Pampa von Lateinamerika leben. Frische, im Vakuum reifende Steaks braten wir in der Stufe halb durch (medium) auf einer Eisenplatte mit frisch gemahlenem Pfeffer und grobem Meersalz

21	150g	Geröstete Rinderstreifen mit roten Zwiebeln, Zucchini, Jalapenos und Hoisin-Sauce, Schnittbohnen im Schinkenspeckmantel, Bratkartoffeln	230,-
22	200g	Pfeffersteak mit Sahnesauce mit mariniertem grünen Pfeffer und Cognac	280,-
23	200g	Rindersteak mit gegrilltem Mittelmeergemüse, Oliven und gebratenen Feta-Stückchen	320,-
24	200g	Rindersteak umhüllt von Schinkenspeck, mit Spiegelei, scharfer Gemüsesauce und kleinen Kartoffelpuffern	320,-
25	200g	Entrecôte mit feingemahlenem Pfeffer, gerösteten Schnittbohnen mit Schinkenspeck und Knoblauch, Bratkartoffeln	260,-
26	200g	Entrecôte in Parmesan gebraten, gedämpfter Blattspinat und Pfeffersahnesauce, Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Rosmarin	260,-
27	200g	Entrecôte mit Sauce aus Preiselbeeren, Dijonsenf, Honig und Burgunderwein, Brokkoli in Butter gedämpft, Kartoffelrösti	260,-
28	200g	Gegrilltes Schweinefilet in Kräuterkruste, Sahnechampignons, Stampfkartoffeln mit Rucola bespickt	185,-
29	150g	Gepfeffertes Stückchen vom Schweinefilet im Schinkenspeckmantel am Spieß, mit heißer Gorgonzolasauce und Backpflaumen	160,-
30	150g	Pikantes Schweinekotelett auf knusprigem Kartoffelpuffer mit einer Mischung von Tomaten, Zwiebeln, Paprikaschoten, Schinkenspeck, Wurst, Peperoni und Burgunderwein beschichtet, mit frisch geriebenem Meerrettich bestreut	150,-
31	200g	Schweinesteak vom Rost mit goldgerösteten Zwiebeln und Grillsauce	150,-
32	200g	Schweinesteak vom Grill gebraten mit Gänseleber im Schinkenspeck, Spiegelei und Knoblauchdressing	190,-
33	150g	Panierte Schnitzelchen von Schweinefilet, Zitrone, Salzkartoffeln	135,-

Frische Pasta - aktuelle Sorten nach dem Angebot

34	300g	Pasta all' Arrabbiata (gehackte Tomaten, Knoblauch, Chilischote, Olivenöl, Parmesan)	95,-
35	130g	Pasta in Sahnesauce mit gebratenem norwegischen Lachs, Cherry -Tomaten und Chicoree	150,-
36	130g	Pasta mit gegrillten Schweinefiletstreifen, Petersilie und Steinpilz- Ragout	150,-

Beilagen

37	200g	Salzkartoffeln mit Butter	30,-
38	200g	Jägerkartoffeln (Stampfkartoffeln, Zwiebeln, Schinkenspeck, Majoran)	35,-
39	200g	Kartoffeln in Olivenöl geröstet mit frischen Kräutern	40,-
40	200g	Bratkartoffeln	30,-
41	150g	Pommes frites	30,-
42	4 Stk.	Hausgemachte Kartoffelpuffer	30,-
43	150g	Gedünsteter Reis	25,-
44	200g	Frische Pasta mit Kräuterpesto	50,-
45	200g	Gedämpftes Gemüse	50,-
46	200g	Gegrilltes Mittelmeergemüse (Zucchini, Aubergine, Paprikaschote, Zwiebel, Knoblauch, Butter)	60,-
47	200g	Maiskörner in Butter geschmort	40,-
48	200g	Geröstete Schnittbohnen mit Schinkenspeck und Knoblauch	50,-
49	200g	Gedämpfter Brokkoli mit Butter	50,-
50	200g	Gedämpfter Blattspinat mit Sahne	40,-
51	1 Stk.	Brot, Brötchen, Baguette, Toast	5,-

Große Salate (als Hauptgericht)

52	250g	Carpaccio aus frischen roten Rüben mit steinaltem Balsamico, Olivenöl und gegrillter Paprikaschote mit italienischem Gorgonzola und Mandeln überbacken	130,-
53	130g	Gemischter Salat aus frischem Gemüse, Rucola und Eisbergsalat, mit im Vakuum gebratener Putenbrust, Senf-Honig- Dressing mit Preiselbeeren und Dip aus geschlagenem Frischkäse Ricotta	150,-
54	130g	Caesar- Salat mit gegrillten Hühnerstreifen, Cherry Tomaten, Knoblauch-Croutons und Parmesanchips	150,-
55	130g	Gegrilltes Filet von Südamerikanischem Entrecôte mit warmer Hoisin-Sauce, Bratkartoffeln, Jalapenos und Salatblättern	185,-

Salate (als Beilage)

56		Amerikanischer Krautsalat „Coleslaw“ mit hausgemachten Kartoffelchips	50,-
57		Gemischter Salat mit Frischgemüse	60,-
58		Griechischer Salat	65,-

Dressings und Saucen

59	70g Remouladensauce (Sauce Tartare)	20,-
60	70g Grillsauce	20,-
61	70g Süß-saure Chilisauce Jalapenos	20,-
62	70g Knoblauchdressing	20,-
63	70g Caesar-Dressing	20,-
64	70g Kräuterdressing aus geschlagenem Frischkäse Ricotta	25,-

Nachspeisen

65	Ananas-Carpaccio in Robinienhonig und Brandy mariniert, Cremejoghurt und Krokant	60,-
66	Feiner Zimtpfannkuchen mit Nutella und Schlagsahne	40,-
67	Pfannkuchen mit Honig und Kokosraspeln überbacken, Vanilleeis	50,-
68	Limoncello-Tiramisu mit Biscotti, Himbeeren im Gelee und Bitterschokoladenchips	65,-
69	Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne	65,-
70	Vanilleeis-Kugel in geriebenem Lebkuchen und Mandelblättchen paniert, mit heißen Preiselbeeren	60,-

Zusatzspeisen nicht nur zum Wein

71	120g Oliven - schwarz, grün, gefüllt (nach Angebot)	65,-
72	200g Platte von einheimischen Käsesorten mit Oliven und Traubenwein	120,-
73	150g Panierte Anchovis (ganze kleine Fische paniert)	80,-

Eisbecher, Sorbets

74	2 Kugeln Sorbet-Mix	40,-
75	3 Kugeln Gemischtes Eis mit Schlagsahne	50,-
76	1 Kugel Pürierte Erdbeeren mit Vanillezucker, Schlagsahne und Erdbeereis	50,-
77	2 Kugeln Karamellbecher mit Mandeln und Ananas	50,-
78	2 Kugeln Eisbecher „Nussknacker“ (Nusseis, Schlagsahne, Schokoüberzug, Krokant)	50,-
79	2 Kugeln Eisbecher „Likör-Cappuccino“ (Vanilleeis, Eierlikör, löslicher Kaffee, Schlagsahne)	60,-

Bei Bedarf stellen wir Ihnen gerne eine Lesebrille zur Verfügung.

Nach Ihrem Wunsch können wir bei den meisten Gerichten auch halbe Portionen zum Preis von 75 % des Gerichtspreises vorbereiten.

Die Speisekarte zusammengestellt und die Gerichte für Sie vorbereitet haben Jiří Kuřátko und sein Kollektiv

Gültig ab 1. August 2015

Getränkekarte

Aperitifs

81	8 cl Cinzano bianco, rosso	50,-
82	8 cl Martini bianco, dry	50,-
83	5 cl Martini dry Cocktail (4cl Gin, 1cl Martini dry, Olive)	59,-
84	4 cl Campari bitter	50,-
85	9 cl Campari orange (4cl Campari, 5cl Orangennektar)	57,-
86	8 cl St.Raphaël Rouge/Ambre - traditioneller französischer Aperitif mit dem Geschmack der wilden Orangen, Vanille, Kakao und Chinin	50,-
87	4 cl Aperitif au Calvados - aus Calvados, Apfelsaft und frischer Vanille zubereitetes Getränk	60,-
88	20 cl Aperol Spritz (5cl Aperol, 10cl Bohemia sekt, Sodawasser, Eis, Orangenscheibe)	70,-
89	1 dl Sekt im Glas mit Erdbeere	38,-
90	1 dl Crodino - alkoholfreie Aperitifs	45,-
91	0,20 l Einheimische Offene Weine - nach dem täglichen Angebot	40,-
92	0,20 l Ausländische Offene Weine - nach dem täglichen Angebot	40,-

**Unser vollständiges Weinangebot finden Sie in der Weinkarte.
Unsere Bedienung steht Ihnen bei Ihrer Weinauswahl gern zur Verfügung.**

Dessertweine

93	5 cl Portwein Royal oporto - tawny, ruby	50,-
94	5 cl Portwein Royal oporto - tawny 10 y.o.	80,-
95	5 cl Portwein Calem - tawny 20 y.o..	190,-

Sekt & Champagne

96	0,375 Bohemia sekt demi	125,-
97	0,75 l Bohemia sekt demi, brut	250,-
98	0,75 l Crémant d'Alsace - brut	490,-
99	0,75 l Gonet Sulcova brut, rosé	1.300,-
100	0,75 l Louis Roederer NV	2.100,-
101	0,20 l Moët a Chandon brut	450,-
102	0,75 l Moët a Chandon brut	1.600,-
103	0,75 l Dom Pérignon 2002	4.900,-

Brandy & Armagnac

104	4 cl Metaxa 5*	60,-
105	4 cl Metaxa 7*	90,-
106	4 cl Metaxa 12*	120,-
107	4 cl Metaxa Private Reserve 30.y.o.	180,-
108	4 cl Torres 10 y.o. - Grand Reserva	90,-
109	4 cl Clés des Dues VSOP	140,-

Cognac

110	4 cl Hennessy VS	96,-
111	4 cl Hennessy Fine VSOP	140,-
112	2 cl Hennessy XO	260,-
113	2 cl Hennessy „Paradise“	550,-
114	2 cl Martell Noblige	120,-
115	4 cl Remy Martin VSOP	120,-
116	4 cl Courvoisier VS	96,-
117	4 cl Courvoisier VSOP	120,-

Whisky

118	4 cl Ballantines 12 y.o.	95,-
119	4 cl Johnie Walker red label	60,-
120	4 cl Johnie Walker black label	95,-
121	4 cl Johnie Walker gold label	160,-
122	4 cl Chivas Regal 12 y.o.	120,-
123	4 cl Chivas Regal 18 y.o.	190,-
124	4 cl Tullamore Dew	60,-
125	4 cl Jameson	60,-
126	4 cl Jameson 12 y.o.	90,-
127	4 cl Jim Beam	60,-
128	4 cl Jack Daniels, Jack Daniels-Honey	90,-

Single malt

129	4 cl Laphroaig 10 y.o.	120,-
130	4 cl Glenlivet 12 y.o.	120,-
131	4 cl Lagavulin 16 y.o.	140,-

Spirituosen

Tschechische

132	4 cl	Echter Sliwowitz 45% - Jelínek	50,-
133	4 cl	Echter Birnenbranntwein 42% - Jelínek	50,-
134	4 cl	Birnenbranntwein Williams 42% mit Birnenstück	65,-
135	4 cl	Echter Aprikosenbranntwein - 42% - Jelínek	50,-
136	4 cl	Wacholderschnaps	40,-
137	4 cl	Inländischer Rum	30,-

Internationale

138	4 cl	Vodka Absolut	50,-
139	4 cl	Vodka Smirnoff red	50,-
140	4 cl	Vodka Stolichnaya	50,-
141	4 cl	Vodka Finlandia	50,-
142	4 cl	Vodka Koskenkorva Peach	35,-
143	4 cl	Gin Beefeater	52,-
144	4 cl	Gin Tanqueray No.10, 47,3%	90,-
145	4 cl	Tequila Sauza - Silver, Gold	80,-
146	4 cl	Tequila Jose Cuervo Especial	85,-
147	4 cl	Absint 70%	60,-
148	4 cl	Grappa	60,-
149	4 cl	Calvados	60,-

Rum

150	4 cl	Captain Morgan Spiced Gold (Jamajka) 35%	50,-
151	4 cl	Bacardi Carta Blanca (Puerto Rico) 37,5%	50,-
152	4 cl	Malibu (Barbados) 21%	50,-
153	4 cl	Havana Club (Kuba) 40%	50,-
154	4 cl	Havana Club 7y.o. (Kuba) 40%	80,-
155	4 cl	Malecon 8y.o. (Panama) 40%	70,-
156	4 cl	Lambd Spiced (Barbados, Jamaika, Trinidad, Guyana) 35% - Rum mit Zimt, Vanille und Limetten abgeschmeckt	70,-
157	4 cl	Malteco 10y.o. Reserva Maya (Guatemala) 41,5%	80,-
158	4 cl	Legendario Elixir 7y.o. (Kuba) 34% - dieser Rum wurde mit Rosinen mazeriert und hält für Rumdelikatesse	90,-
159	4 cl	Dictator 12y.o. (Kolumbien) 40%	120,-
160	4 cl	Zacapa 23y.o. (Guatemala) 40% - dieser Rum wird aus den meist sorgsam ausgewählten Rumsorten mit Durchschnittsalter von 23 Jahren hergestellt, die nachfolgend für mindestens ein Jahr vermischt werden	140,-
161	4 cl	Atlantico 15-25y.o. (Dominikanische Republik) 40% - Mischung von den alten Spitzenrums, die in Eichenfässern reifen	170,-
162	4 cl	Pyrat XO - reserva 15 y.o. (Insel Anquilla) 40%	190,-
163	4 cl	Admiral Rodney (karibische Insel Santa Lucia) 40%	220,-

Bittere Getränke

164	4 cl	Karlsbader Becher - Becherovka	35,-
165	4 cl	Fernet Stock	35,-
166	4 cl	Fernet Stock citrus	35,-
167	4 cl	Jägermeister	60,-
168	2 cl	Underberg	50,-

Liköre

Tschechische

169	4 cl	Eierlikör	20,-
170	4 cl	Kirschlikör	25,-
171	4 cl	Pfefferminzlikör	25,-
172	4 cl	Berentzen - Sauerapfel, Birne, Johannisbeere)	35,-

Internationale

173	4 cl	Kahlúa	60,-
174	4 cl	Carolans	60,-
175	4 cl	Baileys	60,-
176	4 cl	Patron XO café Liqueur 35%	80,-

Schankbier

177	0,30 l	Original Pilsner Urquell	21,-
178	0,50 l	Original Pilsner Urquell	35,-
179	0,30 l	Alkoholfreies Bier - Radegast	18,-
180	0,50 l	Alkoholfreies Bier - Radegast	30,-
181	0,33 l	Alkoholfreies Bier - Clausthaler (Flaschenbier)	30,-

Flaschenbier

182	0,33 l	Frisco 11° gegorenes, leicht schäumendes Malzgetränk mit Fruchtgeschmack	35,-
183	0,35 l	Master 13° halbdunkel	35,-
184	0,50 l	Dunkles Bier	30,-

Gemischte Getränke

185		Cuba Libre (4cl Rum Bacardi, 25cl Coca- Cola, Zitrone)	80,-
196		Screw Driver - Schraubenzieher (4cl Vodka, 20cl Orangensaft, Orange)	80,-
187		Gin Tonic (4cl Gin, 25cl Tonic, Zitrone)	82,-
188		Bayerisches Bier (4cl Fernet, 25cl Tonic, Zitrone)	65,-
189		Be-Ton (4cl Becherovka, 25cl Tonic, Zitrone)	65,-
190		Gin Fizz (4cl Gin, 15cl Sodawasser, Zucker, Zitronensaft)	67,-
191		Radler (25cl Pilsner Urquell, 25cl Sprite, Zitrone)	48,-

192	Gespritzter (20cl Wein, 10cl Sodawasser)	45,-
193	Bohemia demi sekt mit Juice und Cocktail-Kirsche (10cl Bohemia Sekt, 5cl Juice)	40,-

Weltberühmte Cocktails

194	Caipirinha (4 cl Cachaca, 1/2 Limette, Rohrzucker, Soda, Eissplitter)	60,-
195	Piña Colada (4cl Rum Bacardi, 10cl Kokosmilch, frische Ananas, Eissplitter)	85,-
196	Tequila Sunrise (4cl Tequila, 10cl Orangenjuice, 1,5cl Grenadina, Orangescheibe und Cocktail-Kirsche)	98,-
197	Grüne Liebe (Green Love) (2cl Blue Bols, 2cl Vodka, 1cl Zitronensaft, 10cl Tonic, 8cl Orangenjuice)	82,-
198	Erdbeeren- Daiquiri (4cl Bacardi, 2cl Limettensaft, Zuckersirup, Erdbeeren)	70,-
199	Mojito (4cl Rum Havana, 1/2 Limette, frische Minze, Rohrzucker, Limettensirup, Soda, Eissplitter)	80,-
200	B - 52 (2cl Baileys, 2cl Kahlúa, 1cl Absinth) - man serviert brennend	75,-

Alkoholfreie Getränke

201	1 l Wasser mit Zitrone im Krug (frisches Leitungswasser)	30,-
202	0,25l Hausgemachte Limonade mit grossem Anteil vom frischen Obst- oder Gemüsesaft, mit Honig, Minze und Limetten abgeschmeckt	35,-
203	0,30 l Alkoholfreies Mojito (1/2 Limette, frische Minze, Rohrzucker, Apfeljuice, Soda, Eissplitter)	45,-
204	0,33 l Kofola	30,-
205	0,33 l Coca-cola, Coca-cola-light	30,-
206	0,25 l Tonic Kinley	30,-
207	0,25 l Kinley Tonic - ginger	30,-
208	0,33 l Sprite	30,-
209	0,33 l Hausgemachter Eistee von 12 Prämien-Blätterteesorten (kann nach Ihrem Wunsch mit Honig, Rohrzucker, Minze, oder Zitrone abgeschmeckt werden)	35,-
210	0,33 l Aquila - Naturmineralwasser (Kohlensäurefrei)	25,-
211	0,33 l Mattoni - Naturmineralwasser (leicht karbonisiert)	25,-
212	0,33 l Mattoni	25,-
213	0,25 l Red Bull - energetisches Getränk	70,-

Juice – Pfanner

214	0,20 l Grapefruit	30,-
215	0,20 l Birne	30,-
216	0,20 l Apfel	30,-
217	0,20 l Multivitamin	30,-
218	0,20 l Orange	30,-
219	0,20 l Schwarze Johannisbeere	30,-
220	0,20 l Erdbeere	30,-
221	0,20 l Aprikose	30,-

Warme Getränke

Im Angebot Lavazza Kaffee (auch koffeinfrei)

222	Türkischer Kaffee	33,-
223	Espresso mit Sahne	33,-
224	Cappuccino	38,-
225	Latté Macchiato (heisse Milch, starker Espresso und Milchschaum)	38,-
226	Eiscappuccino mit einer Vanilleeiskugel	43,-
227	Eiskaffee Frapé	38,-
228	Eiskaffee mit einer Vanilleeiskugel und Schlagsahne	51,-
229	Wienerkaffee (30g Schlagsahne)	41,-
230	Algerischer Kaffee (3cl Eierlikör, 30g Schlagsahne)	56,-
231	Kaffee mit Hennessy (1cl Hennessy Cognac)	57,-
232	Irischer Kaffee (2cl whisky, 30g Schlagsahne)	69,-
233	Kaffee mit Baileys (2cl Baileys, 30g Schlagsahne)	69,-
234	Blättertée - nach der Auswahl aus dem Teemenu	39,-
235	Tee aus dem frischen Ingwer mit Honig und Milch	39,-
236	Grog (4 cl Inländischer Rum)	30,-
237	0,20 l Glühwein	40,-
238	0,20 l Glühjuice	30,-
239	Bienenhonig	10,-

Zigarren - von Firmen Cohiba und Bolivar - nach dem Angebot

Vielen Dank für Ihren Besuch und wir hoffen, daß Sie in unserem Restaurant zufrieden waren.