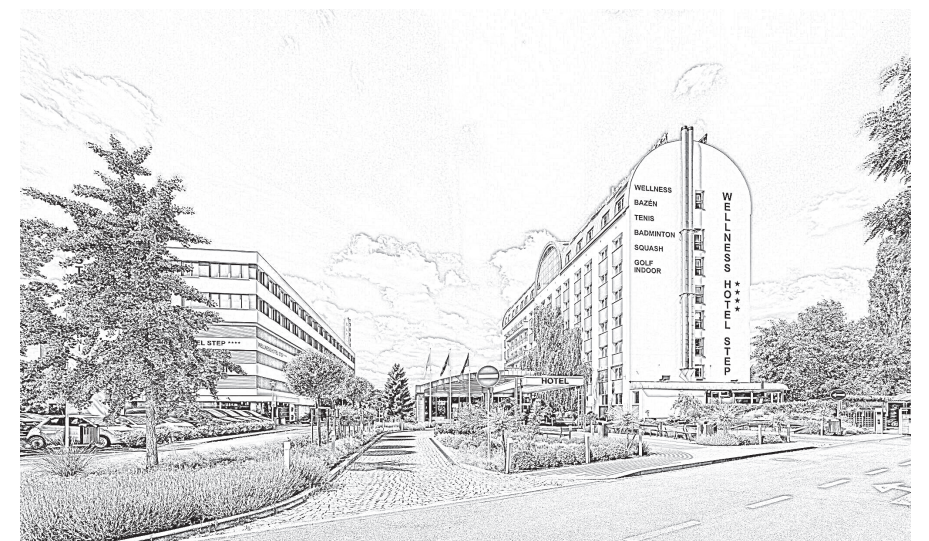




MENU



Ceny v EUR jsou pouze orientační a mohou se lišit dle aktuálního kurzu.
Prices in EUR are for guidance only and may be according to the current exchange rate.
Die Preise in EUR dienen nur zur Orientierung und können dem aktuellen Wechselkurs entsprechen.

Informace o obsažených alergenech Vám poskytne obsluha na vyžádání.
Service staff provide you informations about contained allergens.
Informationen über die enthaltenen Allergene erhalten Sie auf Anfrage von unserem Personal.

Managed by



SALÁTY | SALAD | SALAT

Lehký míchaný salát s filátky pomeranče

a fenyklem / s gravlaxem

Light Mixed Salad, Orange Segments
with Fenne / with Gravlax
*Leichtgemischter Salat, Orangenfilets
mit Fenchel / mit Gravlax*

CZK 275/295 | € 9.50/12.00

Caesar salát

s krutony a sýrem Grana Padano |

s kuřecím masem a slaninou

Caesar Salad with Croutons and Grana Padano |
with Chicken and Bacon
*Caesar-Salat mit Croûtons Grana Padano |
mit Hähnchen und Speck*

CZK 275/325 | € 11.50/13.50

POLEVKA SOUP SUPPE	
Polévka dle denní nabídky Soup of the Day Tagessuppe	CZK 115 € 4.90
Silný hovězí vývar z ohánky s masem a nudlemi Rich Oxtail Beef Broth with Noodles Kräftige Ochsenschwanzbrühe mit Nudeln	CZK 125 € 5.00

Bezlepkové / Gluten free / Gluten Frei	
Vegetariánské / Vegetarian / Vegetarisch	
Doporučení šéfkuchaře / Chef's choice / Empfehlungen des Chefkoch	

TĚSTOVINY | PASTA | PASTA

Linguine s domácí rajčatovou omáčkou, bazalkou, cherry rajčaty a sýrem Grana Padano

Linguine with Homemade Tomato Sauce, Basil, Cherry Tomatoes and Grana Padano Cheese

Linguine mit hausgemachter Tomatensauce, Basilikum, Cherrytomaten und Grana Padano Käse

CZK 285 | € 11.90

Kuřecí prso sous vide s omáčkou z Gorgonzoly a čerstvého estragonu s těstovinami linguine

Sous Vide Chicken Breast with Gorgonzola and Tarragon Sauce with Linguine Pasta

Sous-vide-Hähnchenbrust mit Gorgonzola-Estragon Sauce und Linguine

CZK 345 | € 14.50

HLAVNÍ CHOD MAIN COURSE HAUPTGANG	
 Středomořská grilovaná zelenina	CZK 295 € 12.00
 s čerstvými bylinkami, brambory Grenaille a sýrem Grana Padano	
Grilled Mediterranean Vegetable Medley with Herbs, Grenaille Potatoes and Grana Padano Cheese <i>Mediterranes Grillgemüse mit frischen Kräutern, Grenaille-Kartoffeln und Grana Padano Käse</i>	
Smažený kuřecí řízek	CZK 325 € 13.50
s bramborovou kaší	
Chicken Schnitzel with Mashed Potatoes <i>Hähnchenschnitzel mit Kartoffelpüree</i>	
Hovězí líčka na červeném víně	CZK 395 € 16.50
s kořenovou zeleninou a jemným bramborovým pyré	
Beef Cheeks in Red Wine with Root Vegetables and Creamy Potato Purée <i>Rinderbäckchen in Rotwein mit Wurzelgemüse und cremigem Kartoffelpüree</i>	
 Filet z mořského vlka s Beluga čočkou	CZK 425 € 17.90
a citronovo-bylinkovou omáčkou	
Sea Bass Fillet with Beluga Lentils and Lemon Herb Sauce <i>Wolfsbarschfilet mit Beluga-Linsen und Zitronen-Kräutersauce</i>	
Hovězí Burger s čedarem, slaninou,	CZK 435 € 18.00
hranolky a tatarskou omáčkou	
Beef Burger with Cheddar, Bacon, Chips and Tartar Sauce <i>Rindfleisch-Burger mit Cheddar, Speck, Pommes und Remoulade</i>	

Vepřová žebra na medu s badyánem, zeleninovým crudité, česnekovým dipem a čerstvým pečivem Pork Ribs Glazed with Honey and Star Anise, Vegetable Crudités, Garlic Dip and Bread Honigglasierte Schweinerippchen mit Sternanis, Gemüse-Crudités, Knoblauchdip und frischem Brot CZK 445 € 18.50 CHEF TIP
Hovězí rump steak s opečenými brambory Grenaille s čerstvým libečkem a omáčkou demi-glace Rump Steak with Roasted Grenaille Potatoes, Lovage and Demi-Glace Sauce Rumpsteak mit gebratenen Grenaille-Kartoffeln, Liebstöckel und Demi-Glace CZK 465 € 19.50
Dukátové buchtíčky s vanilkovým krémem, čerstvým ovocem a mandlemi Golden Yeast Buns with Vanilla Custard, Fresh Fruit and Almonds Dukatenbuchteln mit Vanillecreme, frischem Obst und Mandeln CZK 285 € 11.90 CHEF TIP

DEZERTY DESSERTS DESSERT	
„Czech Inn Cake“ Dezert hotelu Signature Cake <i>Torte des Hauses</i>	CZK 250 € 10.50 CHEF TIP
Náš karamelový větrník Our Caramel Choux Pastry <i>Unser Karamell-Windbeutel</i>	CZK 145 € 6.00 CHEF TIP
Mango Panna Cotta	CZK 155 € 6.50
Výběr zmrzlin a sorbetů (3 kopečky) Selection of Ice Cream and Sorbets (3 Scoops) <i>Auswahl an Eis und Sorbets (3 Kugeln)</i>	CZK 175 € 7.00
Dezert dle denní nabídky Dessert of the Day <i>Dessert des Tages</i>	

Executive Chef Marek Péta

