# **Předkrmy**

***Vorspeisen***

|  |
| --- |
| **Carpaccio z chobotnice s fenyklem a pomerančem 335,-****Octopus carpaccio with fennel and orange****Oktopus-Carpaccio mit Fenchel und Orange** |
| **Telecí tatarák s tuňákovou majonézou a kapary 295,-****Veal tartare with tuna mayonnaise and capers** **Kalbstatar mit Thunfischmayonnaise und Kapern** |
| **Slaninová placka s trhaným jelením krkem po burgundsku 295,-****Bacon patty with Burgundian pulled venison** **Speck-Pastetchen mit pulled Hirsch mit Rotweinsoße** |

# **Burrata s rajčaty, meruňkami, mátou a bazalkou 295,- Burrata with tomatoes, apricots, mint and basil**

**Burrata mit Tomaten, Aprikosen, Minze und Basilikum**

# ***Polévky***

***Suppen***

***Krémová polévka s hříbkami, vejcem a medvědím česnekem 129,-***

## **Creamy soup with mushrooms, egg and wild garlic**

## **Cremesuppe mit Steinpilzen, Ei und Bärlauch**

## ***Telecí vývar s játrovými knedlíčky, julienne zeleninou a nudlemi 139,-***

## ***Veal broth with liver dumplings, julienne vegetables and noodles***

## ***Kalbsbrühe mit Leberknödel, Julienne-Gemüse und Nudeln***

***Ryby***

***Fish***

***Fische***

***Filet z candáta, krémová quinoa s chřestem a medvědím česnekem 479,-***

***Zander fillet, creamy quinoa with asparagus and wild garlic***

***Zanderfilet, Quinoa Risotto mit Spargel und Bärlauch***

***Filet z pražmy královské s cizrnovou bujabézou 499,-***

***Sea bream fillet with chickpea bouillabaisse***

***Doradenfilet mit Kichererbsen-Bouillabaisse***

**Saláty a vegetariánská jídla**

***Salads and vegetarian meals***

***Salaten und vegetarische Gerichte***

**Caesar salát s krevetami 385,-**

**Caesar salad with shrimps**

**Caesar-Salat mit Garnelen**

***Linguine carbonara s hlívou ústřičnou, rukolou 345,-***

***a Gran Moravia sýrem***

**Linguine carbonara with oyster mushroom, arugula and Gran Moravia cheese**

**Linguine Carbonara mit Austernpilz, Rucola und Gran Moravia Käse**

**Čočka beluga se zastřeným vejcem, smaženou cibulkou, 325,-**

**cornichon**

**Beluga lentil with poached egg, fried onion, cornichon**

**Beluga-Linse mit pochiertem Ei, Röstzwiebeln, Cornichon**

# **Hlavní jídla**

***Hauptgerichte***

***Steak z jeleního hřbetu s foie gras, omáčka ze zeleného pepře, 679,-***

***bramborové krokety***

**Deer saddle steak with foie gras, green pepper sauce, potato croquettes**

**Hirschrückensteak mit Foie Gras, grüner Pfeffersoße, Kartoffelkroketten**

***Bramborové knedlíky plněné trhaným kachním masem, 459,-***

***červené zelí s brusinkami a smaženou cibulkou***

**Potato dumplings filled with pulled duck meat,**

**red cabbage with cranberries and fried onions**

**Kartoffelknödel gefüllt mit pulled Ente,**

**Rotkohl mit Preiselbeeren und Röstzwiebeln**

**Galantina z perličky s chřestem, lívancema, 549,-**

**hlívou ústřičnou a omáčkou z rybízu**

**Guinea fowl galantine with asparagus, pancakes, oyster mushroom and currant sauce**

**Perlhuhngalantine mit Spargel, Pfannkuchen, Austernpilz und Johannisbeersauce**

**Grilovaná telecí játra s bramborovým pyré, lanýžovým olejem, 499,- glazovanými šalotkami a demi-glace**

**Grilled veal liver with potato puree, truffle oil, glazed shallots and demi-glace**

**Gegrillte Kalbsleber mit Kartoffelpüree, Trüffelöl, glasierten Schalotten und Demiglace**

**Dezerty**

 ***Desserts***

***Nachspeisen***

***Buchtičky s anglickým krémem* 245,-**

**Sweet small dumplings with vanilla cream**

**Süße kleine Brötchen mit Vanillecreme**

***Meruňkový Tarte Tatin* 199,-**

**Apricot Tarte Tatin**

**Aprikosen Tarte Tatin**

**Pistáciov****á tartaletka 235,-**

**Pistachio tartlet**

**Pistazientörtchen**

**Domácí zmrzliny 89,-**

**Homemade ice creams**

**Hausgemachte Eiscreme**

**Chuťovky k vínu**

***Snacks***

***Weinbissen***

**100 g Francouzské sýry 349,-**

***French cheeses***

 ***Franzősische Käse***

**300 g Francouzské sýry, Prosciutto a domácí uzené 649,-**

 ***French cheeses, Proscuitto and homemade smoked meat***

 ***Franzősische Käse, Prosciutto und hausgemachte Rauchfleisch***

**100 g Marinované olivy s bazalkou a česnekem 99,-**

 **Marinated olives with basilic and garlic**

 ***Marinierte Oliven mit Basilie und Knoblauch***

**120 g Pražené mandle 99,-**

 ***Roasted almonds***

 ***Gerőstete Mandeln***

 **Seznam alergenů obsažených v pokrmech Vám na požádání rádi předložíme.**