



Předkrmy

Starters

Vorspeisen

<i>Jelení kroket s černým kořenem, lanýži a jus</i> <i>Venison croquette with black root, truffles and jus</i> <i>Hirschkroquette mit Schwarzwurzel, Trüffel und Jus</i>	<i>295,-</i>
<i>Carpaccio z tuňáka s wasabi, limetou a parmezánem</i> <i>Tuna carpaccio with wasabi, lime and parmesan</i> <i>Thunfisch-Carpaccio mit Wasabi, Limette und Parmesan</i>	<i>315,-</i>
<i>Foie gras, karamelizované hrušky, bageta</i> <i>Foie gras, caramelized pears, baguette</i> <i>Foie gras, karamellisierte Birnen, Baguette</i>	<i>325,-</i>
<i>Vejce Mauerette</i> <i>Egg Mauerette</i> <i>Ei Mauerette</i>	<i>275,-</i>



Polévky

Soups

Suppen

Krémová cibulačka s krevetami 139,-
Creamy onion soup with shrimps
Zwiebelcremesuppe mit Garnelen

Králičí velouté s hříbkami, vejcem a bramborami 130,-
Rabbit velouté with mushrooms, egg and potatoes
Kaninchen-Veloute mit Pilzen, Ei und Kartoffeln

Ryby

Fish

Fische

Filet z candáta, bramborové ravioli s hříbkami, koprový beurre blanc 499,-
Zander fillet, potato ravioli with mushrooms, dill beurre blanc
Zanderfilet, Kartoffelravioli mit Pilzen, Dill Beurre Blanc

Filet z pražmy královské, krémové dýňové risotto 490,-
Sea bream fillet, creamy pumpkin risotto
Doradenfilet, Kürbisrisotto



Saláty a vegetariánská jídla

Salads and vegetarian meals

Salaten und vegetarische Gerichte

Caesar salát s grilovaným prsíčkem z perličky 395,-
Caesar salad with grilled guinea fowl breast
Caesar Salad mit gegrillter Perlhuhnbrust

Dýňové risotto, s grilovaným kozím sýrem, piniemi a rukolou 345,-
Pumpkin risotto, with grilled goat cheese, pine nuts and arugula
Kürbisrisotto mit gegrilltem Ziegenkäse, Pinienkernen und Rucola

Linguine s ricottou, fenyklém, citrónem a chilli 315,-
Linguine with ricotta, fennel, lemon and chilli
Linguine mit Ricotta, Fenchel, Zitrone und Chili



Hlavní jídla

Main dishes

Hauptgerichte

*Jelení hřbet "Rossini", celerovo bramborový gratin,
lanýže, foie gras a madeirská omáčka* 695,-

*Deer saddle "Rossini", celery potato gratin, truffles, foie gras
and port wine sauce*

*Hirschrücken „Rossini“, Selleriekartoffelgratin, Trüffel,
Foie Gras und Portweinsosse*

*Bramborové knedlíky plněné trhaným kachním masem,
červené zelí s brusinkami a smaženou cibulkou* 439,-

*Potato dumplings filled with pulled duck meat,
red cabbage with cranberries and fried onions*

*Kartoffelknödel gefüllt mit zerkleinertem Entenfleisch,
Rotkohl mit Preiselbeeren und Röstzwiebeln*



- Konfitovaná líčka z divočáka se šípkovou omáčkou
a karlovarským knedlíkem* 520,-
Confit wild boar cheeks with rosehip sauce and Carlsbad dumpling
*Konfitierte Wildschweinbäckchen mit Hagebuttensoße
und Karlsbader Knödel*
- Pot-au-feu vývar s hovězím jazykem, telecím kolínkem,
zeleninou, foie gras, křenem a dijonskou hořčicí* 475,-
*Pot-au-feu broth with beef tongue, veal knee, vegetables, foie gras,
horseradish and Dijon mustard*
*Pot-au-feu-Brühe mit Rinderzunge, Kalbshaxe, Gemüse, Gänseleber,
Foie Gras, Meerrettich und Dijon-Senf*
- Supreme z perličky, pyré z černého kořene, batáty,
hlívkou královskou a demi-glace* 399,-
*Guinea fowl supreme, black root puree, sweet potato,
oyster mushroom and demi-glace*
*Perlhuhn Supreme, Schwarzwurzelpüree, Süßkartoffel,
Austernseitling und Demi-Glace*



Dezerty

Desserts

Nachspeisen

<i>Švestkový knedlík s povidlovou omáčkou a mákem</i>	235,-
<i>Plum dumpling with plum jam sauce and poppy seeds</i>	
<i>Pflaumenknödel mit Pflaumensoße und Mohn</i>	
<i>Buchtíčky s anglickým krémem</i>	220,-
<i>Sweet small dumplings with vanilla cream</i>	
<i>Süße kleine Brötchen mit Vanillecreme</i>	
<i>Pistáciové Crème brûlée</i>	209,-
<i>Pistachio Crème brûlée</i>	
<i>Crème brûlée mit Pistazien</i>	
<i>Domáci zmrzliny</i>	89,-
<i>Homemade ice creams</i>	
<i>Hausgemachte Eiscreme</i>	



Chuťovky k vínu

Snacks

Weinbissen

100 g	<i>Francouzské sýry</i> <i>French cheeses</i> <i>Französische Käse</i>	349,-
300 g	<i>Francouzské sýry, Prosciutto a domácí uzené</i> <i>French cheeses, Prosciutto and homemade smoked meat</i> <i>Französische Käse, Prosciutto und hausgemachte Rauchfleisch</i>	649,-
100 g	<i>Marinované olivy s bazalkou a česnekem</i> <i>Marinated olives with basilic and garlic</i> <i>Marinierte Oliven mit Basilie und Knoblauch</i>	99,-
120 g	<i>Pražené mandle</i> <i>Roasted almonds</i> <i>Geröstete Mandeln</i>	99,-

Seznam alergenů obsažených v pokrmech Vám na požádání rádi předložíme.