

Menü

VORSPEISEN

100g	Gegrillter Ziegenkäse mit Birne und Brombeersöße	75,-
100g	Panierter Käse Hermelin im italienischen Speck mit Preiselbeeren	75,-
100g	Carpaccio aus Rindsfilet mit gerösteten Kapern, getrockneten Tomaten und Parmesanraspeln	

SUPPEN

0,25l	Russischer Borschtsch	45,-
0,25l	Rinderkraftbrühe mit Leberknödel	45,-

HAUPTGÄNGE

150g	Rindswangen im Wein geschmort mit Kartoffelpüree und geröstetem Gemüse	180,-
150g	Schweinefilet mit Pilzsoße und Stampfkartoffeln	165,-
150g	Kleine Beefsteaks aus Schweinefilet mit Pflaumensoße und Bratkartoffeln	175,-
150g	Schnitzelchen aus Schweinefilet mit Kartoffelbrei	155,-
150g	Schweinefilet mit Speck gespickt mit gegrilltem Gemüse	165,-
150g	Gebratener Lachs mit Zitronensoße, gekochten Kartoffeln und gebratenen Cherrytomaten	185,-
150g	Lachs vom Grill mit Dillsoße und Petersilienkartoffeln	185,-
200g	Zander mit Kümmel, Blattspinat und geröstetem Speck	245,-
100g	Forelle in Butter mit Duft frischer Kräuter und mit gekochten Kartoffeln (für jede weitere 10g 4,-)	135,-
150g	Hühnersteak mit gegrillter Aubergine in Parmesankruste und Kräutermedaillons	165,-
200g	Gnocchi quattro formaggi mit Hühnerfleisch	175,-
200g	Gnocchi mit Hühnerfleisch, Blattspinat und Parmesansoße	179,-
1St.	Lammknie im Wein und Gemüse gebraten mit Stampfkartoffeln	180,-
100g	Käse Hermelin im Kartoffelpuffer	125,-

SALATE UND LEICHTE KÜCHE

200g	Rucolasalat mit Mozzarella, getrockneten Tomaten, Olivenöl und Rösttoast	110,-
200g	Variation von Blattsalaten mit Ceasar-Dressing, gegrillter Hühnerbrust und Croutons	130,-
200g	Gerissene Salate mit Schweinefiletscheiben, gerösteter Schalotte, Cherrytomaten und Senfdressing	130,-
200g	Gemüsesalat mit Kräuterdressing	75,-
200g	Gemischter Gemüsesalat	75,-

DESSERTS

	Pfannkuchen mit Erdbeermarmelade, Vanilleeis und Schlagsahne	85,-
	Kartoffelfladen mit Pflaumenmus, Vanillequark und Nüssen	75,-
	Pflaumenkuchen mit Streusel und Schlagsahne	55,-
	Honigkuchen „Medovník“	49,-

ETWAS ZUM BIER

100g	Teufelstoast	99,-
200g	Tatarbeefsteak; 4St. Toasts	266,-
200g	Zwiebelringe	49,-

STEAKKARTE

	200g	250g	300g
Rindsfilet	250,-	300,-	350,-
Schweinefilet	160,-	200,-	240,-
Schweinekarree	130,-	160,-	195,-
Hühnerbrust	130,-	160,-	195,-
Norwegischer Lachs	200,-	250,-	295,-
Zanderfilet	230,-		

Mix Grill

255,-

(100g Rindsfilet, 100g Schweinekarree, 100g Hühnerbrust)

FLEISCHZUBEREITUNG

RARE - MEDIUM - WELL DONE

BEILAGEN

(39,-/Portion)

Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln, gewürzte Medaillons, Pommes frites, Bratkartoffel mit Gervais aus Blaukäse, Kartoffelpufferchen, amerikanische Kartoffeln

Gebäck, Baguette

Buttermais, gegrillte Zucchini-scheiben, gebratene Cherrytomaten, gegrillter Paprika, grüne Bohnen im Speckmantel, gegrilltes Gemüse, Blattspinat in Butter

SOßEN

(35,-/Portion)

WARME: Pfeffersoße, Sahne-Pilzsoße, Sahne-Käsesoße

KALTE: Gervais aus Blaukäse, BBQ, Preiselbeeresoße, hausgemachte Tatarsensoße

MENÜ FÜR 4 PERSONEN

200g Schweinefilet, Rindsfilet, Hühnerbrust, norwegischer Lachs, gegrilltes Gemüse, 4St. Kartoffelpufferchen, Bratkartoffel mit Gervais aus Blaukäse 790,- Kč