

MENU

PŘEDKRMY / VORSPEISEN / STARTERS

chef
tip

Crème brûlée z foie gras, jablko, švestky, brioška (1, 3, 7) 80 g 330

Crème brûlée aus Gänsestopfleber mit Apfel, Pflaumen und Brioche

Foie gras crème brûlée with apple, plums and brioche

Telecí tatarák s uzenou majonézou, sušeným žloutkem, kapary, okurka, šalotka, topinka (1, 3) 100 g 330

Kalbstatar mit geräucherter Mayonnaise, getrocknetem Eigelb, Kapern, Gurke, Schalotte und getoastetem Brot

Veal tartare with smoked mayonnaise, dried egg yolk, capers, cucumber, shallot and toasted bread

Grilované krevety, omáčka beurre blanc (1, 2, 4, 7) 100 g 390

Gegrillte Garnelen mit Beurre-Blanc-Sauce

Grilled prawns with beurre blanc sauce

POLÉVKY / SUPPEN / SOUPS

Kulajda se zastřeným vejcem (1, 3, 7, 9) 170

Kulajda mit pochiertem Ei

Kulajda soup with poached egg

Kuřecí vývar s masem, nudlemi a zeleninou (1, 3, 9) 150

Hühnerbrühe mit Fleisch, Nudeln und Gemüse

Chicken broth with meat, noodles and vegetables

chef
tip

Francouzská cibulačka (1, 3, 7, 9, 12) 170

Französische Zwiebelsuppe

French onion soup

ČESKÉ SPECIALITY / TSCHECHISCHE SPEZIALITÄTEN / CZECH SPECIALITIES

Svičková na smetaně s houskovým a karlovarským knedlíkem, brusinky (1, 3, 7, 9, 10) 150 g 360

Rinderlende in Sahnesauce mit böhmischen und Karlsbader Knödeln, Preiselbeeren

Beef sirloin in cream sauce with bread dumplings, Carlsbad dumplings, cranberries

Konfit z kachního stehna, kysané bílé zelí, bramborové škubánky, cibulka (1, 3, 7, 10) 350 g 410

Confierte Entenkeule mit Weißkraut, Kartoffelschupfnudeln und Zwiebeln

Confit duck leg with white sauerkraut, potato dumplings and onions

chef
tip

Telecí pavouček v koprovo-houbové omáčce se zastřeným vejcem a karlovarským knedlíkem (1, 3, 7, 9) 200 g 510

Die Kalbsspinne in Dill-Pilzsauce, dazu pochiertes Ei und Karlsbader Knödel

Tender veal cut (spider steak) in dill-mushroom sauce, with poached egg and Carlsbad dumpling

Smažený telecí řízek s bramborovou kaší a citrónem, naše nakládané okurky (1, 3, 7) 150 g 440

Paniertes Kalbsschnitzel mit Kartoffelpüree, Zitrone und unseren eingelegten Gurken

Fried veal schnitzel with mashed potatoes, lemon and our pickled cucumbers

Hovězí líčka na červeném víně s bramborovým pyré a kořenovou zeleninou (7, 9) 200 g 460

Rinderbäckchen in Rotweinsauce mit Kartoffelpüree und Wurzelgemüse

Beef cheeks in red wine sauce with mashed potatoes and root vegetables

Plněné bramborové knedlíky, špenát, portobelo, česnek, ricotta, omáčka z lišek (1, 3, 7) 300 g 250

Gefüllte Kartoffelknödel mit Spinat, Portobello, Knoblauch, Ricotta und Pfifferlingsauce

Filled potato dumplings with spinach, portobello, garlic, ricotta and chanterelle sauce

HLAVNÍ CHODY / HAUPTGERICHTE / MAIN MEALS

Dančí hřbet, pyré z černého kořene, glazovaná mrkev, vinná omáčka (7, 9, 12) 200 g 699

Rücken vom Hirsch mit Schwarzwurzelpüree, glasierten Karotten und Weinsauce

Venison loin with black salsify purée, glazed carrots and wine sauce

chef
tip

Pečená křepelka s kaštanovou nádivkou, houbové ragú, omáčka z foie gras (1, 3, 7) 150 g 490

Gebratene Wachtel mit Kastanienfüllung, Pilzragout und Foie-gras-Sauce

Roasted quail with chestnut stuffing, mushroom ragout and foie gras sauce

HLAVNÍ CHODY / HAUPTGERICHTE / MAIN MEALS

Grilovaná chobotnice, krémové sepiové rizoto, limetková smetana (7, 9, 14) 200 g	550
Gegrillter Oktopus mit cremigem Sepiarisotto und Limettensahne Grilled octopus with creamy cuttlefish risotto and lime cream	
Parmazánové rizoto, crumble (1, 7, 9) 300 g	239
Parmesanrisotto mit Crumble Parmesan risotto with crumble	
Smažený kuřecí řízek s bramborovou kaší a citrónem, naše nakládané okurky (1, 3, 7) 150 g	270
Paniertes Hähnchenschnitzel mit Kartoffelpüree, Zitrone und unseren eingelegten Gurken Fried chicken schnitzel with mashed potatoes, lemon and our pickled cucumbers	
Lasagne Bolognese, Gran Moravia (1, 3, 7, 9) 300 g	280
Lasagne Bolognese mit Gran Moravia Lasagne Bolognese with Gran Moravia	
Špagety Carbonara, Parmigiano Reggiano (1, 3, 7) 300 g	350
Spaghetti Carbonara mit Parmigiano Reggiano Spaghetti Carbonara with Parmigiano Reggiano	
Špagety Aglio olio e peperoncino, Parmigiano Reggiano (1, 3, 7) 300 g	239
Spaghetti Aglio olio e peperoncino mit Parmigiano Reggiano Spaghetti Aglio olio e peperoncino with Parmigiano Reggiano	
Bramborové noky s espumou, špenát, portobello, niva, kopr, sušený žloutek, Gran Moravia (1, 3, 7) 300 g	299
Kartoffelgnocchi mit Espuma, Spinat, Portobello, Blauschimmelkäse, Dill und getrocknetem Eigelb, Gran Moravia Potato gnocchi with espuma, spinach, portobello, blue cheese, dill and dried egg yolk, Gran Moravia	
Bao buns s trhaným vepřovým masem, BBQ omáčka, majonéza, koriandr, feferonka (1, 3) 300 g	270
Bao-Buns mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, Mayonnaise, Koriander und Chili Bao buns with pulled pork, BBQ sauce, mayonnaise, coriander and chili	
Caesar salát, Gran Moravia, bylinkové krutóny (1, 3, 7) 350 g	250
Caesar-Salat mit Gran Moravia und Kräutercroutons Caesar salad with Gran Moravia and herb croutons	
Směs listových salátů, červená řepa, kozí sýr, balsamico, med, hořčice, granátové jablko, ořechy (7, 8) 350 g	360
Blattsalate mit roter Bete, Ziegenkäse, Balsamico, Honig, Senf, Granatapfel und Nüssen Mixed leaf salad with beetroot, goat cheese, balsamic, honey, mustard, pomegranate and nuts	
Extra porce kuřete na salát 100 g	105
Extra Portion Hähnchen zum Salat Extra portion of chicken for salad	
Extra porce krevet na salát (12) 180 g	245
Extra Portion Garnelen zum Salat Extra portion of prawns for salad	
Extra porce chobotnice na salát (14) 200 g	310
Extra Portion Oktopus zum Salat Extra portion of octopus for salad	

STEAKY / STEAKS / STEAKS

Hovězí Rib eye / Rib-Eye-Steak vom Rind / Beef rib-eye steak 300 g	690
Vepřová panenka / Schweinefilet / Pork tenderloin 200 g	260
Vepřový Tomahawk / Schweine-Tomahawk / Pork tomahawk 400 g	440
Kuřecí prso / Hähnchenbrust / Chicken breast 200 g	230

OMÁČKY KE STEAKU / STEAKSOSSEN / STEAK SAUCES

Omáčka z foie gras / Foie-gras-Sauce / Foie gras sauce (7, 9)	90
Lanýžová omáčka / Trüffelsauce / Truffle sauce (7)	90
Omáčka z lišek / Pfifferlingsauce / Chanterelle sauce (7, 9)	65
Peprková omáčka / Pfeffersauce / Pepper sauce (7, 9)	55
Demi glace omáčka / Demi-Glace-Sauce / Demi-glace sauce (9)	55

chef
tip

PŘÍLOHY / BEILAGEN / SIDE DISHES

Bramborová kaše / Kartoffelpüree / mashed potatoes (7)	90
Hranolky, tatarská omáčka / Pommes frites, Remoulade / fries, tartare sauce (3)	90
Opékané brambory / Röstkartoffeln / roasted potatoes	90
Grilovaná sezonní zelenina / Gegrilltes saisonales Gemüse / grilled seasonal vegetables	90

DEZERTY / DESSERTS / DESSERTS

Čokoládový fondán, zmrzlina, drobné ovoce (1, 3, 5, 7, 8)	179
Schokoladenfondant, Eis, Beerenfrüchte Chocolate fondant, ice cream, berries	
Pošírovaná hruška, tvaroh, medové ořechy, drobné ovoce (7, 8)	185
Pochierte Birne mit Quark, Honignüssen und Beeren Poached pear with quark, honey nuts and berries	
Buchtíčky s vanilkovou omáčkou, drobné ovoce (1, 3, 7)	179
Traditionelle tschechische Buchteln mit Vanillesauce, Beerenfrüchte Traditional Czech baked buns with vanilla sauce, berries	
Dezert dle denní nabídky	179
Dessert nach Tagesangebot Dessert of the day	
Zmrzlina: vanilková (7, 8), čokoládová (7, 8)	75
Eiscreme: Vanille (7, 8), Schokolade (7, 8) Ice cream: vanilla (7, 8), chocolate (7, 8)	
Sorbet: jahodový, citronový	75
Sorbet: Erdbeere, Zitrone Sorbet: strawberry, lemon	

chef
tip

DEGUSTAČNÍ MENU

od 12 hodin do 21 hodin / von 12.00 bis 21.00 Uhr / from 12 am to 9 pm

DEGUSTATIONSMENÜ / TASTING MENUMEALS

Telecí tatarák s uzenou majonézou, sušeným žloutkem, kapary, okurka, šalotka, topinka (1, 3) 50 g
Kalbstatar mit geräucherter Mayonnaise, getrocknetem Eigelb, Kapern, Gurke, Schalotte und getoastetem Brot
Veal tartare with smoked mayonnaise, dried egg yolk, capers, cucumber, shallot and toasted bread

Francouzská cibulačka (1, 3, 7, 9, 12)

Französische Zwiebelsuppe
French onion soup

Grilované krevety, omáčka beurre blanc (1, 2, 4, 7) 50 g

Gegrillte Garnelen mit Beurre-Blanc-Sauce
Grilled prawns with beurre blanc sauce

Dančí hřbet, pyré z černého kořene, glazovaná mrkev, vinná omáčka (7, 9, 12) 100 g

Rücken vom Hirsch mit Schwarzwurzelpüree, glasierten Karotten und Weinsauce
Venison loin with black salsify purée, glazed carrots and wine sauce

Pošírovaná hruška, tvaroh, medové ořechy, drobné ovoce (7, 8)

Pochierte Birne mit Quark, Honignüssen und Beeren
Poached pear with quark, honey nuts and berries

PRO DVĚ OSOBY 1800 PÁROVÁNÍ S VÍNY 3300

FÜR ZWEI PERSONEN / FOR TWO PERSONS

PAARUNG MIT WEIN / PAIRING WITH WINE



Vybrané pokrmy Vám rádi připravíme bez lepku, dotážete se našich kolegů na servisu.
Ausgewählte Gerichte bereiten wir Ihnen gern glutenfrei zu. Fragen Sie unsere Kollegen im Service.
We are happy to prepare gluten-free dishes for you, please ask our colleagues about availability.