

Predjedlá

Pstruh dúhový

Údený, hrášok, cviklový karfiol, citrónový crème fraiche, drobenka z tmavého chleba, chips z tapioky 80 g 1,4,7

10,00 Eur

Variácie z prasiatka

Nakladané, údené, sušené, papriková pena, fermentovaná zelenina, horčičné semeno 80 g 3

9,00 Eur

Kačka

Paté z kačacích pečienok, nakladaná hruška, cibuľový džem, perníková brioška 80 g 1,3,7

10,00 Eur

Bryndza

Restované špenátové listy, demikát, pečené perleťové cibulky, špenátový olej 80 g 1,3,7

9,00 Eur

Polievky

Vývar z hovädzieho rebra

Koreňová zelenina, domáca trhaná cestovina 0,33 l 1,3

7,00 Eur

Brokolica

Mrvenica zo syra s modrou plesňou, pražené mandle 0,33 l 1,7

7,00 Eur

Šaláty

Rímske listy

Kuracie prsia ,vajce, slanina, parmezánové krutóny, ančovičkový dresing 140 g 1,3,4,7

13,00 Eur

Miešaný listový šalát

Redkovka, rukola, cherry paradajky, tekvicové jadrá, citrónový vinaigrette 140 g 8,10

10,00 Eur

Hlavné jedlá - Ryby

Sumec

Paprikáš z červených papriek, kôprové knedličky z odpaľovaného cesta, mrvenica z domáceho tvarohu 180 g 1,3,4,7

25,00 Eur

Pražma kráľovská

Pečená, karfiolové pyré, chrumkavé kapary, poširovaná zelenina, petržlenová omáčka 180 g 4,7

27,00 Eur

Hlavné jedlá - Mäso

Kurča

Stehno a prsia s kuracími pečienkami, pečený pastrnák, mangold, huby, kurací jus 220 g 7

17,00 Eur

Hovädzí pupok

Grilovaný, zemiaková štrúdľa so slaninovými oškvarkami, karamelizovaná červená cibuľa, omáčka z porstkého vína 200 g 1,3,7

32,00 Eur

Jeleň

Grilovaný a jemne zaudený chrbát, klobása, tekvica, hruška, sladké lieskovce, borievkový jus 200 g 7,8

33,00 Eur

Jahňa

Sous-vide kotlety, krém z pečeného cesnaku, nakladaná šalotka, pórková tarhoňa 200 g 1,7

29,00 Eur

Zelená šošovica

Prívarok zo zelenej šošovice so zeleninou, sušeným a tekutým žĺtkom, domácim kváskovým chlebom 160 g 1,3

13,00 Eur

Dezerty

Čokoláda

Čokoládový koláč, mango sorbet 80 g 1,3,7

8,00 Eur

Citrón-tvaroh

Citrónová špongia, orechová mrvenica, citrónový gel 80 g 1,3,7,8

8,00 Eur

Mak

Macerované slivky, zmrzlina, krém z vanilkového lusku a rumu 80 g 3,7 8,00 Eur

Jogurt

Chladený malinový džús, malinová granita, včelí plast 80 g 7

8,00 Eur

Syry

Výber ručne vyrábaných syrov od lokálneho výrobcu, marmeláda z červenej cibule, domáci ovocný chlieb 140 g 1,3,7,8

17,00 Eur

Šéfkuchár Jaromír Štefanovič a jeho tím želajú

... Dobrú chuť!

Všetky ceny sú uvedené v euro, vrátane Dph.

Pri hlavných jedlách s mäsom je uvedená hmotnosť mäsa v surovom stave.

Zoznam alergénov: 1 lepok, 2 kôrovce, 3 vajcia, 4 ryby, 5 arašidy, 6 sójové zrná, 7 mlieko, 8 orechy, 9 zeler, 10 horčica, 11 sezamové semená, 12 oxid uhličitý, 13 vlčí bôb, 14 mäkkýše

Starters

Rainbow trout

Smoked peas, beetroot cauliflower, lemon crème fraiche,
dark bread crumbs, tapioca chips 80 g 1,4,7

10,00 Eur

Piglet Variations

Marinated, smoked, dried piglet meat, pepper mousse,
pickled vegetables, mustard seeds 80 g 3

9,00 Eur

Duck

Duck paté from duck liver, marinated pear, onion jam,
gingerbread brioche 80 g 1,3,7

10,00 Eur

Sheep cheese

Sautéed spinach leaves, sheep cheese cream, baked pearl onions,
spinach oil 80 g 1,3,7

9,00 Eur

Soups

Beef broth

Root vegetables, homemade pasta 0,33 l 1,3

7,00 Eur

Broccoli

Blue cheese crumbs, roasted almonds 0,33 l 1,7

7,00 Eur

Salads

Roman leaves

Chicken breast, egg, bacon, parmesan croutons,
anchovy dressing 140 g 1,3,4,7

13,00 Eur

Mixed lettuce salad

Radish, rucola, cherry tomatoes, pumpkin seeds,
lemon vinaigrette 140 g 8,10

10,00 Eur

Main courses - Fish

Catfish

Red pepper paprikas, dill dumplings,
home-made curd crumbs 180 g 1,3,4,7

25,00 Eur

Sea bream

Roasted, cauliflower puree, crunchy capers, poached vegetables,
parsley sauce 180 g 4,7

27,00 Eur

Main Courses - Meat

Chicken

Leg and breast with chicken liver, roasted parsnip, chard, mushrooms, chicken jus 220 g 7

17,00 Eur

Beef flank

Grilled, potato strudel with bacon, caramelized red onion, Port wine sauce 200 g 1,3,7

32,00 Eur

Deer

Venison, grilled and smoked, deer sausage, pumpkin, pear, sweet hazelnuts, juniper jus 200 g 7,8

33,00 Eur

Lamb

Sous-vide chops, cream of roasted garlic, pickled shallots, leek tarhonya 200 g 1,7

29,00 Eur

Green lentil

Creamy green lentils with vegetables, egg yolk, home-made bread 160 g 1,3

13,00 Eur

Desserts

Chocolate

Chocolate cake, mango sorbet 80 g 1,3,7

8,00 Eur

Lemon-curd

Lemon sponge, walnut crumbs, lemon gel 80 g 1,3,7,8

8,00 Eur

Mak

Pickled plums, ice cream, vanilla-rum cream 80 g 3,7

8,00 Eur

Yoghurt

Cooled raspberry juice, raspberry granita, honey comb 80 g 7

8,00 Eur

Cheese

Selection of handmade local cheese, red onion jam, home-made fruit bread 140 g 1,3,7,8

17,00 Eur

Executive chef Jaromír Štefanovič and his team

... Bon Appetite!

All prices are in euro incl. VAT.

Main dishes with meat contain indications of the meat weight in its raw state.

List of allergens: 1 gluten, 2 crustaceans, 3 eggs, 4 fish, 5 peanuts, 6 soya beans, 7 milk, 8 nuts, 9 celery, 10 mustard, 11 sesame seeds, 12 carbon oxide, 13 blue pea, 14 molluscs

Vorspeisen

Regenbogenforelle

Geräucherte Erbsen, rote-Bete Blumenkohl, Zitronen-Creme fraiche, Kruste aus dunklem Brot, Tapioka-Chips 80 g 1,4,7

10,00 Eur

Ferkel-Variationen

Mariniert, geräuchert, getrocknetes Fleisch vom Ferkel, Paprika-Mousse, fermentiertes Gemüse Senfsamen 80 g 3

9,00 Eur

Ente

Entenleberpastete, eingelegte Birne, Zwiebelkonfitüre, Lebkuchenbrioche 80 g 1,3,7

10,00 Eur

Brimsenkäse

Sautierte Spinatblätter, Brimsencreme, gebackene Perlzwiebeln, Spinatöl 80 g 1,3,7

9,00 Eur

Suppen

Rinderbrühe

Wurzelgemüse, hausgemachte Zupfnudeln 0,33 l 1,3

7,00 Eur

Brokkoli

Brösel aus Blauschimmelkäse, geröstete Mandeln 0,33 l 1,7

7,00 Eur

Salate

Römersalat

Hähnchenbrust, Ei, Speck, Parmesan-Croûtons, Sardellen-Dressing 140 g 1,3,4,7

13,00 Eur

Gemischter Blattsalat

Radieschen, Rucola, Cherrytomaten, Kürbiskerne, Zitronen-Vinaigrette 140 g 8,10

10,00 Eur

Hauptspeisen - Fisch

Wels

Paprikasch aus rotem Paprika, Dillknödeln aus Brandteig, Topfenbrösel 180 g 1,3,7,4

25,00 Eur

Goldbrasse

Gebacken, Blumenkohlpüree, knusprige Kapern, pochiertes Gemüse, Petersiliensauce 180 g 4,7

27,00 Eur

Hauptspeisen - Fleisch

Hähnchen

Schenkel und Brust mit Hähnchenleber, gebackene Pastinake, Mangold, Pilze, Hähnchenjus 220 g 7

17,00 Eur

Rinderflanke

Gegrillt, Kartoffelstrudel mit Speck, karamellisierte rote Zwiebeln, Portweinsauce 200 g 1,7,3

32,00 Eur

Hirsch

Rücken, gegrillt und fein geräuchert, Hirsch Wurst, Kürbis, Birne, süße Haselnüsse, Wacholderbeerenjus 200 g 7,8

33,00 Eur

Lamm

Koteletts, sous-vide zubereitet, Creme aus geröstetem Knoblauch, eingelegte Schalotten, Porree-Tarhonya 200 g 1,7

29,00 Eur

Grüne Linsen

Cremige grüne Linsen mit Gemüse, Eigelb, hausgemachtes Brot 160 g 1,3

13,00 Eur

Desserts

Schokolade

Schokoladekuchen, Mango Sorbet 80 g 1,3,7

8,00 Eur

Zitronenquark

Zitronenbiskuit, Wallnussstreuseln, Zitronengelee 80 g 1,3,7,8

8,00 Eur

Mohn

Eingelegte Pflaumen, Eis, Creme aus Vanilleschote und Rum 80 g 3,7

8,00 Eur

Joghurt

Himbeersaft gekühlt, Himbeergranita, Honigwabe 80 g 7

8,00 Eur

Käse

Auswahl an handgemachten Käsesorten eines lokalen Herstellers, Rote-Zwiebel-Marmelade, hausgemachtes Früchtebrot 140 g 1,3,7,8

17,00 Eur

Executive chef Jaromír Štefanovič und sein Team

... Guten Appetit

Alle Preise sind in EUR angegeben. Inkl. MWSt.

Liste der Allergene: 1 Gluten, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fische, 5 Erdnüsse, 6 Sojakerne, 7 Milch, 8 Nüsse, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesamsamen, 12 Schwefeldioxid, 13 Lupine, 14 Weichtiere