


Hotel Čertousy - Restaurant

1.5.2011

Etwas Kleines zu Beginn

70g	Rinder-Carpaccio im Parmesanschleier		139,-Kč
50g	Geräucherter norwegischer Lachs mit getrockneten Tomaten		139,-Kč
100g	Prager Fleischpastete mit Preiselbeeren		69,-Kč
100g	Hühnchenmedaillons auf Gemisch spanischer Kräuter		85,-Kč

Suppen




0,25l	Rinderbrühe mit Leberknödeln und hausgemachten Nudeln		30,-Kč
0,25l	Böhmische Kartoffelsuppe mit frischen Pilzen		45,-Kč
0,25l	Feine Champignoncreme "Unter durchgebackener Haube"		45,-Kč
0,25l	Altböhmische Krautsuppe mit Wurst und Kartoffeln		40,-Kč

150g	Gemischter Salat		55,-Kč
150g	Gemischter Salat mit Käse		55,-Kč
150g	Griechischer Salat		60,-Kč
	Dressing nach Auswahl: Senf-Honig-Dressing, Käsedressing, Dressing der Tausend Inseln		

Fisch

250g	Gegrillte Forelle auf Salatbett mit gebackener Tomate und Kräuterbutter		189,-Kč
200g	Gegrillter Lachs im Netz aus Blätterteig mit Zitronensauce und gerupftem Salat		210,-Kč
200g	Pikante Lachsstücke auf Spinat und Pilzen		255,-Kč

Aus der böhmischen Küche

150g	Lendenbraten auf Sahne, feine Karlsbader Knödel, Preiselbeerkecks		150,-Kč
150g	Schweinehalsbraten auf Zwiebel mit Knoblauch, Weißkraut und hausgemachten Semmelknödeln		150,-Kč
1000g	Halbe Bratente mit Rot- und Weißkraut, Kartoffelscheiben und Semmelknödel		285,-Kč
150g	Pfannengulasch „Čertousy“ von echter Lende, Kartoffelscheiben (scharf)		198,-Kč

Vegetarische Gerichte

130g	Panierter Käse, Pommes frites, Tatarensauce		125,-Kč
350g	Bratkartoffeln mit Spinat, roter Zwiebel und Blauschimmelkäse		85,-Kč
350g	Käseomelette mit Pilsen und dem Jungen Spinat		90,-Kč

Rindersteaks aus Südamerika

250g	Striploin vom Rind mit gegrilltem Gemüse, Kräuterbutter und pikanter Sauce Chilli Willy	350,-Kč
250g	Striploin vom Rind mit Speckbohnen und gebratener junger Zwiebel	350,-Kč
250g	Rib Eye, mit Gemüse-Ränzlein (Zwiebel, Spargel, Paprika, Pilze) garniert	340,-Kč
250g	Rib Eye auf kleine Erbse mit Baby karotte	340,-Kč

Gerichte vom Lavagrill

200g	Beefsteak "Ambrosia", mit Knoblauch gespickt, in Speckhülle	335,-Kč
200g	Beefsteak mit Sauce nach Auswahl: Pilz, Pfeffer, Roquefort	335,-Kč
300g	Rumpsteak mit jungen Zwiebeln und durchwachsenem Speck und gebratener Paprika	285,-Kč
300g	Rumpsteak auf gebackene Rote Zwiebel mit Zuckererbsen	285,-Kč
250g	Dijoner Schweinesteak mit gerösteten Champignons und Wiener Zwiebel	160,-Kč
250g	Schweinesteak "à la Chef" mit Champignonspieß in Speck und Barbecue Sauce	190,-Kč

Gerichte auf Bestellung

200g	Schweinelende, eingelegt in Kräutermarinade mit gebackener roten Zwiebel und Knoblauch	195,-Kč
150g	Saftiges Schweinesteak in duftender Pilzsauce	155,-Kč
150g	Putenmedaillons in Sahne à la Provence	175,-Kč
200g	Putensteak, gelegt auf einem Gemisch gerupfter Salate mit Tomaten	150,-Kč
200g	Hühnchensteak, gewürzt mit dreifarbigem Pfeffer, gelegt auf jungem Spinat	165,-Kč
200g	Steak vom Hühnchen mit geröstetem Gemüse und durchwachsenem Speck	165,-Kč
150g	Spaghetti mit Spinat und Hühnchenfleisch	150,-Kč

Kindergerichte

100g	Hühnchenscheibe mit Gemüse und Pommes frites	115,-Kč
100g	Paniertes Hühnchenschnitzel mit Kartoffelbrei	115,-Kč
100g	Paniertes Schweineschnitzel, Stampfkartoffeln	115,-Kč

Salate als Hauptgerichte

300g	Salat mit Lachs	180,-Kč
300g	Cäsarsalat mit Hühnchenfleisch und gebratenen Croutons	165,-Kč

Aufgrund der Wahrung der Qualität teilen wir diese Salate nicht auf.

Beilagen

250g	Kartoffelbrei	33,-Kč
250g	Stampfkartoffeln mit Sahne und Zwiebel	35,-Kč
200g	Kartoffel in Alufolie	35,-Kč
250g	Steak-Pommes frites	35,-Kč
250g	Amerikanische Kartoffeln	35,-Kč
5 st.	Kartoffelpuffer	35,-Kč
150g	Reis	30,-Kč
150g	Warmes Gemüse	35,-Kč
1 st.	Knoblauchbaguette	25,-Kč
150g	Blattspinat	40,-Kč

Desserts und Mehlspeisen

1 St.	Italienisches Tiramisu	70,-Kč
2 St.	Pfannkuchen mit Nougatcreme und Eis	60,-Kč
2 St.	Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis	70,-Kč
60g	Heiße Himbeeren mit Vanilleeis	65,-Kč
1 St.	Gegrillte Ananas in Karamell mit Pistazieneis	75,-Kč

Käse

200g	Käsevariation	140,-Kč
	Tagesangebot frischer Käsesorten: Eidam, Hermelin, Niva, Blat'ácké zlato mit Erdbeerpüree, Weintrauben, Nüssen	

Wir sind bereit, im Rahmen der Möglichkeiten allen Ihren Anforderungen und Wünschen zu entsprechen.

Beim Wunsch nach einer 1/2 Portion aller angebotenen Gerichte außer den Salaten berechnen wir 70 % vom.

Für Ihren Besuch dankt Ihnen das Management und das Personal des Hotels Čertousy.

Pavlna Alberovská
Betriebsleiterin

Dušan Stádník
Chefkoch

Zu allen Hauptgerichten berechnen wir Couvert	15,-Kč
Verpackungskosten, Schachtel	20,-Kč