



NOVÉ ADALBERTINUM

Hotel, kongresové centrum, restaurace

MENU / MENÜ



STARTERS / VORSPEISEN

80 g	Delicate deer paté / Zarte Pastete vom Reh <i>with cranberry sauce, baguette / mit Preiselbeersosse, Baguette</i>	99,-
80 g	Fillet of duck breast / Filierte Entenbrust <i>pink roasted and thinly sliced duck breast served with herb dip and toasted baguette / rosa gebratene und dünn geschnittene Entenbrust serviert mit Kräuterdip und auf-gebackener Baguette</i>	119,-
80 g	Marinated salmon / Mariniertes Lachs <i>marinated salmon with fennel and citrus salad served with herb baguette / marinierter Lachs auf Fenchel-Citrus-Salat serviert mit Kräuter-Baguette</i>	119,-
80 g	Roastbeef / Roastbeef <i>lettuce with honey-mustard dressing, baguette / auf Salat mit Honig-Senf-Dressing, Baguette</i>	129,-

SOUPS / SUPPEN

	Beef broth with liver dumplings / Rinder-brühe mit Leberknödeln und Gemüse <i>powerful homemade broth / leistungsstarke hausgemachte Brühe</i>	39,-
	Soup of the Day / Tagessuppe <i>almost fresh, honest homemade soup / immer frisch und hausgemacht</i>	35,-

CZECH CUISINE / TSCHJECHISCHE KÜCHE

150 g	Beef sirloin in cream sauce / Böhmischer Lendenbraten <i>echter böhmischer Lendenbraten serviert mit Karlsbader- und Semmelknödeln / echter böhmischer Lendenbraten serviert mit Karlsbader- und Semmelknödeln</i>	159,-
150 g	Beef goulash / Rindergulasch <i>served with bacon dumplings / serviert mit Semmelknödel</i>	159,-

MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE

150 g	Grilled beef sirloin medallions / Gegrillte Rinderfiletmedaillons <i>with bean pods on garlic and bacon / mit Bohnenkernen auf Knoblauch und Speck</i>	239,-
200 g	Beefsteak / Rindersteak <i>sirloin steak from bulls from local farms, lying on a pile of grilled tomatoes and chanterelle mushrooms flavored with garlic and herbs / Rinderlende-Steak vom Rind aus der Farm vom Ort serviert auf gegrillten Tomaten und Pfifferlingen mit Knoblauch- und Kräuterdip</i>	319,-
200 g	Pfeffersteak <i>sirloin steak from bulls from local farms served with green pepper sauce, cream and drops of brandy / Rinderlende-Steak vom Rind aus der Farm vom Ort serviert mit Soße aus grünem Pfeffer, Sahne und einem Tropfen Brandy</i>	319,-
200 g	Pork tenderloin / Schweinelende <i>prepared by the Sous vide method, with a mushroom sauce / nach der Sous-vide-Methode zubereitet, mit einer Pilzsauc</i>	199,-
150 g	Pork medallions / Schweinemedallions <i>with buttered corn and grilled bacon / mit Buttermais und gegrilltem Speck</i>	169,-

200 g	Sous vide duck breast / Sous vide Entenbrüste <i>prepared by the Sous vide method, with cherry sauce scented with brandy and thyme / nach der Sous-ride-Methode mit Sauerkirchensauce mit Brandy- und Thymianduft</i>	229,-
200 g	Marinated chicken steak / Mariniertes Hähnchesteak <i>chicken steak lying on plum sauce, flavored with port wine and fresh herbs / Hähnchensteak gelegt auf Pflaumensauce mit Duft von Portwein und frischen Kräutern</i>	169,-
200 g	Grilled chicken breast / Gefüllte Hähnchenbrust <i>chicken breast stuffed with dried tomatoes served with grilled vegetables / Hähnchenbrust gefüllt mit Trockentomaten serviert mit gegrillten Gemüse</i>	169,-
200 g	Fillet of Norwegian Salmon / Norwegisches Lachsfilet <i>grilled fillet on olive oil with herbs, served with pea pods with hollandaise sauce and boiled potatoes sprinkled with parsley / auf Olivenöl und Kräutern gegrilltes Lachsfilet serviert auf Erbsenschotten mit Sauce Hollandaise und gekochten Kartoffeln mit Petersilie bestreut</i>	239,-

PASTA

350 g	Spaghetti Aglio Olio Peperoncino <i>chilli pepper, olive oil, garlic, Parmesan cheese, parsley / Chili, Olivenöl, Knoblauch, Parmesan, Petersilie</i>	129,-
350 g	Spaghetti Carbonara <i>yolk, bacon, Parmesan cheese, parsley / Eigelb, Speck, Parmesan, Petersilie</i>	139,-

MEALS FOR TWO / SPEISEN FÜR ZWEI PERSONEN

500 g	Chateaubriand <i>bull sirloin slices served on a silver plate with roasted vegetables on butter, with two warm sauces, baked potatoes with herb dip and mashed potatoes fried in bacon / Lendenschnitte vom Rind serviert auf Silbertablett mit Butter-Röstgemüse, zwei warmen Saßen, Bratkartoffeln mit Kräuterdip und Speck-Kartoffelpüree</i>	799,-
500 g	Mix grill <i>served of silver plate mix chicken, pork and beef steaks, roasted beans with bacon and two kinds of warm sauces and as a side dish fried jacket potatoes, steak fries / auf Silbertablett serviert Mischung von Hähnchen-, Schweine- und Rindersteak mit Speck-Röstbohnen, zwei warmen Saßen, mit Schale gebackenen Kartoffeln und Steak-Pommes frites</i>	749,-

SALADS / SALATE

250 g	Fresh Italian salad / Frischer italienischer Salat <i>with rocket, beetroot in sour cream and Parma ham, Parmesan cheese and fresh horseradish mit / Rucola, Parmaschinken und roter Beete in sauer Sahne</i>	139,-
250 g	Vegetable salad / Frischer Gemüsesalat <i>with black olives and feta cheese and sun-dried tomatoes / mit schwarzen Oliven, Fetakäse und Trockentomaten</i>	129,-
250 g	Salad with salmon / Salat mit mariniertem Lachs <i>with fresh sliced limes and pickled salmon</i>	129,-

SIDE DISHES / BEILAGEN

150 g	Château potatoes with butter sprinkled with parsley / Schlosskartoffeln mit Butter bestreut mit Petersilie	39,-
150 g	Roasted potato with herb dip / Gebackene Kartoffel mit Kräuterdip	39,-
150 g	Mashed potatoes fried in bacon / Kartoffelpüree mit Speck gebacken	39,-
150 g	Fried potato wedges / Amerikanische Kartoffeln	35,-
150 g	Steak fries / Steak-Pommes frites	35,-

DESSERTS

	Profiteroles with blueberry sauce decorated with whipped cream / Profiteroles (kleine Windbeutel) mit Heidelbersoße und Schlagsahne	89,-
	Apples in a dressing gown with vanilla ice cream topped with whipped cream / Apfel im Schlafrock mit Vanille-Eis und Schlagsahne	89,-
	Pancakes with blueberries and sweet cream cheese / Pfannkuchen mit Heidelbeeren und süßem Quark	89,-

