

Jídelní a nápojový lístek
Menu and Drinks

★★★★HOTEL[®]
happy star

Vážení hosté,

vzhledem k tomu, že náš hotel leží uprostřed vinařské oblasti, je víno samozřejmou součástí náležitosti k jídlům. Věříme, že vás vína, která doporučujeme k jednotlivým pokrmům, budou inspirovat k plnohodnotnému chuťovému prožitku během příjemného a poklidného posezení u oběda či večeře v hotelové restauraci.

Naši předkové ctili zásadu přiměřeného času pro vychutnání připravených pokrmů a obyvatelé jižních států dokonce tvrdí, že čas strávený u jídla a vína se do věku člověka nezapočítává. Pozdrzte tedy u našich jídel alespoň na chvíli ten nemilosrdný čas.

Dear guests,

given the fact that our hotel is located inside of a wine region, wine is an essential part of serving food. We trust that the recommended combination of wine and food will create a sense of deep satisfaction during your lunch or dinner at our hotel restaurant.

Our ancestors believed the importance of spending the right time indulging meals. The inhabitants for southern states claim that time spent enjoying food and wine is not added to the age of human being. Stop the inevitable time by enjoying a meal with us.

Dobrou chuť Vám přeje / *Good appétit wishes*

Martin Herzig
ředitel hotelu / *hotel manager*

Vysvětlivky / *Legend:*

♥ - pokrm zařazen do romantického menu v rámci Speciálního balíčku /
food included in Menu for the Special package

🍷 - doporučené víno k pokrmu (pouze po lahvi) / *recommended wine to food (only the bottle)*

gramáže masa jsou uvedeny v syrovém stavu / *meat weighted when raw*

dětská porce za 70% ceny / *children's portion for 70% of price*

Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka. / *The information about allergens contained in food provide service at the customer's request.*

Připravujeme Vám vždy čerstvá jídla bez chemických dochucovadel. / *We always prepare for you fresh food without chemical flavors.*

ceny platné od / *prices valid from: 12.04.2018*

Předkrmy *Starters*

Carpaccio z hovězí svíčkové s marinovanou rucolou, panenským olivovým olejem, drceným pepřem a lupínky parmezánu <i>Carpaccio of beef sirloin with marinated arugola, virgin olive oil, ground pepper and parmesan</i> 🍷 Chardonnay / Chardonnay	155 Kč
Tatar z čerstvého lososa s hořčično-koprovým dipem a křupavou bylinkovou bagetkou <i>Fresh salmon tartar with mustard-dill dip and crunchy herb baguette</i> 🍷 rosé / Rosé	95 Kč ♡
Domácí paštika z kuřecích jater na celerovo-jablečném salátu s vlašskými ořechy a brusinkami <i>Homemade chicken liver pate on celery-apple salad with walnuts and cranberries</i> 🍷 Ryzlink vlašský / Welschriesling	89 Kč ♡
Kozí sýr s kuskusovo-řepným tatarem a marinovaným fenylem <i>Goat cheese with couscous-beet tartar and marinated fennel</i> 🍷 Modrý Portugal / Blue Portugal	85 Kč ♡

Polévky *Soups*

Hovězí vývar s masem, kořenovou zeleninou a domácími nudlemi <i>Beef broth with meat, root vegetables and homemade noodles</i>	48 Kč ♡
Česneková polévka s bramborami, zeleninou, restovanou anglickou slaninou a chlebovými krutony <i>Garlic soup with potatoes, vegetables, fried bacon and croutons</i>	48 Kč ♡
Valašská kyselica s houbami, sušenou švestkou a tyčinkou z listového těsta <i>Traditional sour soup with mushrooms, prunes and puff pastry</i>	60 Kč ♡

🍷 doporučené víno / recommended wine

♡ romantické menu / romantic menu

Hlavní jídla *Main dishes*

- | | | |
|-------|--|-------------|
| 200 g | Grilovaná kuřecí prsíčka ve schwarzwaldské šunce nadívaná mozzarellou a sušenými rajčaty s rozmarýnovým sósem
<i>Grilled chicken breast in Schwarzwald ham stuffed with mozzarella and sun-dried tomatoes with rosemary sauce</i>
🍷 Rulandské šedé / <i>Pinot Gris</i> | 160 Kč
♡ |
| 200 g | Kuřecí řízek s citronem a salátovou mašličkou
<i>Chicken schnitzel with lemon and salad</i>
🍷 Müller Thurgau / <i>Müller Thurgau</i> | 130 Kč
♡ |
| 200 g | Kuřecí Cordon Bleu s citronem a brusinkami
<i>Chicken Cordon Bleu with lemon and cranberries</i>
🍷 Pálava / <i>Palava</i> | 145 Kč
♡ |
| 200 g | Konfitovaná kachní prsíčka s červeným zelím a na cibulce restovanými domácími bramborovými šulánky
<i>Confit duck breast with red cabbage and homemade roasted potato gnocchi</i>
🍷 Svatovavřínecké / <i>St. Lawrence</i> | 195 Kč
♡ |
| 200 g | Selské ragú z vepřové panenky a kuřecích prsíček s domácími bramboráčky
<i>Ragout of pork tenderloin, chicken breast with homemade potato pancakes</i>
🍷 Modrý Portugal / <i>Blue Portugal</i> | 175 Kč
♡ |
| 200 g | Panenka pečená na grilu na provensálské zelenině podávaná s portsko-švestkovou omáčkou
<i>Grilled pork tenderloin on Provencal vegetables served with port-plum sauce</i>
🍷 Zweigeltrebe / <i>Zweigeltrebe</i> | 185 Kč
♡ |

🍷 doporučené víno / *recommended wine*

♡ romantické menu / *romantic menu*

200 g	Grilované panenské medailonky na ragú z lesních hub se zakysanou smetanou a restovanými a domácími šulánky <i>Pork medallions on ragout from forest mushrooms with sour cream and homemade roasted potato gnocchi</i> 🍷 Modrý Portugal / Blue Portugal	215 Kč ♡
250 g	Steak z vepřové krkovic s grilovanou anglickou slaninou, pečenou cibulí, sázeným vejcem a salátovou oblohou <i>Pork steak with grilled bacon, roasted onions, fried egg and salad garnish</i> 🍷 Svatovavřínecké / St. Lawrence	185 Kč ♡
300 g	Smažený vepřový řízek „Double“ s bramborovým salátem bez majonézy <i>Fried pork schnitzel (King size) with potato salad without mayonnaise</i> 🍷 Muškát moravský / Moravian Muscat	185 Kč ♡
200 g	Hovězí líčka na omáče z kořenové zeleniny a červeného vína s bramborovým pyré <i>Beef cheeks on root vegetable and red wine sauce with potato purée</i> 🍷 Zweigeltrebe / Zweigeltrebe	180 Kč ♡
200 g	Svíčková na smetaně s karlovarským knedlíkem, citronem a brusinkami <i>Sirloin in cream sauce with Carlsbad dumplings, lemon and cranberries</i> 🍷 Ryzlink vlašský / Welschriesling	185 Kč ♡
200 g	Steak z hovězí svíčkové na restovaných zelených fazolkách s pepřovým demiglacé <i>Beef steak on roasted green beans with pepper demiglacé</i> 🍷 Cabernet Sauvignon / Cabernet Sauvignon	380 Kč

🍷 doporučené víno / recommended wine

♡ romantické menu / romantic menu

100 g	Míchaný tatarský biftek s topinkami a česnekem <i>Mixed tartar with toasts and garlic</i> 🍷 Rulandské modré / <i>Pinot Noir</i>	210 Kč ♡
200 g	Dušená vídeňská roštěná s opékaným bramborem a kyselou okurkou <i>Stewed Viennese roast beef with roasted potatoes and sour cucumber</i> 🍷 Zweigeltrebe / <i>Zweigeltrebe</i>	220 Kč ♡
	Domácí bramborové šulánky se slaninou, pórkem a horským sýrem <i>Homemade potato gnocchi with bacon, leek and mountain cheese</i> 🍷 Veltlínské zelené / <i>Green Veltliner</i>	125 Kč ♡
	Linguiny s česnekem, chilli olejem, rukolou a parmezánem <i>Linguine with garlic, chilli oil, rucola and parmesan cheese</i> 🍷 rosé / <i>Rosé</i>	125 Kč ♡
	Linguiny se sušenými rajčaty, piniovými oříšky, česnekem, rukolou a parmezánem* <i>Pasta linguine with sun-dried tomatoes, pine nuts, garlic, arugula and parmesan*</i> 🍷 Rulandské šedé / <i>Pinot Gris</i>	150 Kč ♡
	*k těstovinám si můžete doobjednat: 50 g grilovaná kuřecí prsa / <i>you can order 50 g grilled chicken breast to pasta</i>	40 Kč
	Smažený sýr se salátovou mašličkou a tatarskou omáčkou <i>Fried cheese with salad and tartar sauce</i>	110 Kč ♡

🍷 doporučené víno / *recommended wine*

♡ romantické menu / *romantic menu*

Ryby Fish

- | | | |
|-------|---|-------------|
| 180 g | Lososový steak v dijonsko-medové marinádě s koprem na restované zelenině a bramborách
<i>Salmon steak in honey dijon-dill sauce with the roasted vegetables and potatoes</i>
🍷 Rulandské bílé / Pinot Blanc | 245 Kč |
| 180 g | Steak z lososa na bylinkovém másle s marinovanou rucolou
<i>Salmon steak on herb butter with marinated rucola</i>
🍷 rosé / Rosé | 215 Kč
♡ |
| 150 g | Candát v bramborové krustě s česnekovým dipem
<i>Pike-perch in potato crust with garlic dip</i>
🍷 Sauvignon / Sauvignon | 210 Kč
♡ |
| 180 g | Grilovaný candát s bazalkovým pestem a s cherry rajčátky
<i>Grilled pike-perch with basil pesto and cherry tomatoes</i>
🍷 Ryzlink rýnský / Rheinriesling | 195 Kč
♡ |

Salátové mísy Salad bowls

- | | | |
|--|--|-------------|
| | Variace trhaných listových salátů s cherry rajčátky, domácí vinegretou a grilovanými kousky lososa*
<i>Variation of chopped lettuce salad with cherry tomatoes, home made vinaigrette and grilled pieces of salmon</i>
🍷 rosé / Rosé | 155 Kč
♡ |
| | Míchaný salát z čerstvé zeleniny s grilovanými kuřecími nugetami a jogurtovým dresingem*
<i>Mixed salad with fresh vegetables with grilled chicken breast and yoghurt dressing</i>
🍷 Veltlínské zelené / Green Veltliner | 145 Kč
♡ |
| | Listový salát s červenou cibulí, kozím sýrem, restovanými dýňovými semínky a dýňovým olejem
<i>Lettuce with red onion, goat cheese, roasted pumpkin seeds and pumpkin oil</i>
🍷 Müller Thurgau / Müller Thurgau | 120 Kč
♡ |

*rádi Vám připravíme tyto mísy i ve vegetariánské podobě / *salad bowls can be vegetarian when requested*

🍷 doporučené víno / *recommended wine*

♡ romantické menu / *romantic menu*

Přílohové saláty *Side dish salads*

Zelný salát s křenem <i>Coleslaw with horseradish</i>	45 Kč
Bramborový salát bez majonézy <i>Potato salad without mayonnaise</i>	45 Kč
Celerovo-jablečný salát <i>Celery-apple salad</i>	45 Kč
Variace listových salátů <i>Lettuce salad</i>	45 Kč
Míchaný salát z čerstvé zeleniny <i>Mixed salad with fresh vegetables</i>	55 Kč
Okurkový salát <i>Cucumber salad</i>	45 Kč
Rajčatový salát <i>Tomato salad</i>	45 Kč

Přílohy *Side dishes*

Vařené brambory / Americké brambory / Bramborové hranolky <i>Boiled potatoes / French fries / Potato puree</i>	40 Kč
Domácí bramborové šulánky / Karlovarský knedlík / Bramborové pyré / Domácí bramboráčky <i>Homemade potato gnocchi / Carlsbad dumplings / Potato puree / Potato pancakes</i>	45 Kč
Linguiny s olivovým olejem a bylinkami / Bylinková rýže / Bylinková bagetka <i>Pasta linguine with olive oil and herbs / Herb rice / Herb baquette</i>	40 Kč

 doporučené víno / *recommended wine*

 romantické menu / *romantic menu*

Dezerty *Desserts*

„Happy Star“ tiramisu s lesním ovocem 95 Kč
„Happy Star“ Tiramisu with wild berries ♥

Palačinky s pomerančovou omáčkou a domácí šlehačkou 75 Kč
Pancakes with orange sauce and whipped cream ♥

Creme brulle na ananasovém carpacciu s mátovým pestem 95 Kč
Creme Brulée on pineapple carpaccio with mint pesto ♥

Sacher z naší cukrárny zdobený šlehačkou 45 Kč
Sacher from our cake shop with whipped cream ♥

☞ k dezertům nabízíme vína s přírodním zbytkovým cukrem, s výběrem vám rádi poradíme /
please ask our staff to recommend you suitable wine

Zmrzlinové poháry *Sundaes*

Horké maliny s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou 75 Kč
Hot raspberries with vanilla ice cream and whipped cream

Variace vanilkové, jahodové a čokoládové zmrzliny s čokoládovou omáčkou a šlehačkou 72 Kč
Variety of vanilla, strawberry and chocolate ice cream with chocolate sauce and whipped cream

Dětský pohár – vanilková a jahodová zmrzlina s lentilkami 65 Kč
Children's sundae – vanilla and strawberry ice cream with chocolate lentils

☞ doporučené víno / *recommended wine*

♥ romantické menu / *romantic menu*

Aperitivy *Aperitif*

0,04 l	Campari / <i>Campari</i>	45 Kč
0,1 l	Cinzano Bianco nebo Dry / <i>Cinzano Bianco or Dry</i>	45 Kč
0,1 l	Martini Bianco nebo Dry / <i>Martini Bianco or Dry</i>	45 Kč

Odrůdová vína *Varietal wines*

0,1 l	Veltlínské zelené / <i>Green Veltliner</i>	22 Kč
0,1 l	Sauvignon / <i>Sauvignon</i>	25 Kč
0,1 l	Tramín červený / <i>Traminer</i>	25 Kč
0,1 l	Cabernet Sauvignon rosé / <i>Cabernet Sauvignon Rosé</i>	27 Kč
0,1 l	Svatovavřínecké / <i>Saint Laurent</i>	22 Kč
0,1 l	Cabernet Sauvignon / <i>Cabernet Sauvignon</i>	24 Kč

Ročníková, přívlastková vína a sekty naleznete v naší vinné kartě. / *A selection of great, special and sparkling wine can be found on our wine list.*

Lihoviny *Spirits*

0,04 l	Fernet Stock nebo Citrus / <i>Fernet Stock or Fernet Lemon</i>	40 Kč
0,04 l	Slivovice, Hruškovice nebo Meruňka / <i>Plum brandy, Pear brandy or Apricot brandy</i>	45 Kč
0,04 l	Becherovka / <i>Becherbitter</i>	45 Kč
0,04 l	Finlandia vodka / <i>Vodka Finlandia</i>	50 Kč

0,04 l	Captain Morgan Spiced / <i>Captain Morgan Spiced</i>	45 Kč
0,04 l	Ron Zacapa 23 Años / <i>Ron Zacapa 23 Años</i>	120 Kč
0,04 l	Diplomatico / <i>Diplomatico</i>	120 Kč
0,04 l	Legendario / <i>Legendario</i>	90 Kč
0,04 l	Bacardi / <i>Bacardi</i>	55 Kč
0,04 l	Beefeater Gin / <i>Beefeater Gin</i>	55 Kč
0,04 l	Jägermeister / <i>Jägermeister</i>	60 Kč
0,04 l	Baileys / <i>Baileys</i>	50 Kč
0,04 l	Magister Dark / <i>Magister Dark</i>	40 Kč
0,04 l	Jelzin / <i>Jelzin</i>	45 Kč

Whisky a koňaky dle nabídky / *Whisky and Cognac by offer*

Piva Beer

0,5 l	Plzeň 12° světlé sudové / <i>Pilsner Urquell 12° beer on tap-lager</i>	43 Kč
0,3 l	Plzeň 12° světlé sudové / <i>Pilsner Urquell 12° beer on tap-lager</i>	27 Kč
0,5 l	Gambrinus 10° světlé sudové / <i>Gambrinus 10° beer on tap-lager</i>	31 Kč
0,3 l	Gambrinus 10° světlé sudové / <i>Gambrinus 10° beer on tap-lager</i>	19 Kč
0,5 l	Kozel 10° tmavé lahvé / <i>Bottled Kozel 10° dark</i>	29 Kč
0,33 l	Radegast Birell nealko pivo lahvé / <i>Bottled Radegast Birell alcohol free</i>	29 Kč

Nealkoholické nápoje *Non alcoholic drinks*

0,33 l	Coca cola / Coca Cola Light / Fanta / Sprite	37 Kč
0,25 l	Kinley Tonic (water, ginger) / <i>Kinley Tonic (water, ginger)</i>	35 Kč
0,25 l	Cappy (pomeranč, jablko, hruška, jahoda, černý rybíz, multivitamín) / <i>Cappy (orange, apple, pear, strawberry, black currant, multivitamin)</i>	35 Kč
0,25 l	Fuzetea broskev / <i>Ice peach</i>	33 Kč
0,25 l	Minerální voda Bonaqua / <i>Mineral water Bonaqua</i>	27 Kč
0,75 l	Minerální voda Römerquelle / <i>Mineral water Römerquelle</i>	58 Kč
0,25 l	Red Bull / <i>Red Bull</i>	60 Kč

Teplé nápoje *Hot drinks*

	Káva Espresso s mlékem / <i>Espresso with milk</i>	40 Kč
	Káva Melange / <i>Coffee melange</i>	45 Kč
	Káva Vídeňská / <i>Viennese coffee – coffee with whipped cream</i>	45 Kč
	Cappuccino / <i>Cappuccino</i>	45 Kč
	Latte Macchiato / <i>Latte Macchiato</i>	50 Kč
	Bezkofeinová káva / <i>Decaffeinated coffee</i>	37 Kč
	Ledová káva / <i>Ice coffee</i>	60 Kč
	Čaj (dle výběru) / <i>Tea (upon request)</i>	35 Kč
	Svařené víno (bílé / červené) / <i>Mulled wine (white / red)</i>	50 Kč
	Další teplé nápoje dle nabídky. / <i>Other hot drinks by offer.</i>	