

a la carte menu

polévky

VÝVAR

kapání, kořenová zelenina, bylinky
110,-

TOMATOVÁ

mascarpone, parmazán, bylinkové krutony
135,-

předkrmy

KRKONOŠSKÝ CHLÉB

roastbeef, nakládané okurky, rukola,
karamelizovaná cibule,
česneková majonéza
210,-

FARMÁŘSKÝ KOZÍ SÝR

čočka beluga, červená řepa,
jahody, rukola, lanýžový med
245,-

saláty

ROASTBEEF

salátové listy, vlašské ořechy,
vinaigrette, česneková majonéza,
bylinkové krutony
345,-

FARMÁŘSKÝ KOZÍ SÝR

čočka beluga, červená řepa,
jahody, lanýžový med
345,-

CAESAR

římský salát, slanina, ančovičkový
dresink, parmazán, bylinkové
krutony
290,-

hlavní chody

VEPŘOVÁ KRKOVICE

Vysocké zelí, chlupatý a
karlovarský knedlík, naše škvarky
325,-

TATARÁK

krkonošské bio hovězí, ančovičky,
kapary, bazalka, chlebová
topinka
325,-

ROASTBEEF

sejkory, česneková majonéza,
naše škvarky
365,-

BURGER

hovězí krk, karamelizovaná cibule,
slanina, rajče, rukola, chipotle
omáčka, hranolky
385,-

1/2 KUŘETE

bramborová kaše, bylinkové
máslo
320,-

KACHNÍ STEHNO

chlupaté knedlíky, Vysocké
červené zelí s brusinkami
380,-

SVÍČKOVÁ

tradiční smetanová omáčka,
krkonošské hovězí, brusinky,
karlovarský knedlík
370,-

ŠPECLE

domácí krémové těstoviny, baby
špenát, česnek, bílé víno, smetana,
sýr Grana Padano
290,-

naše sladké

FOUKANÁ KRUPICOVÁ KAŠE

čerstvé ovoce, smetanový
karamel
155,-

DUKÁTOVÉ BUCHTIČKY

pečené v másle, vanilkové šodó,
maková zmrzlina
180,-

NAŠE ZMRZLINA

dle sezónní nabídky
60,-

dětská jídla

SVÍČKOVÁ OMÁČKA

karlovarský knedlík, brusinky,
šlehačka
245,-

KUŘE

kuřecí prsa na másle,
bramborová kaše, bylinkové
máslo
240,-

ŠPECLE

domácí krémové těstoviny, baby
špenát, česnek, smetana, sýr
Grana Padano
240,-

BRAMBOROVÉ HRANOLKY

kečup a tatarka
90,-

něco navíc

porce kuřecích prsou
140,-

porce hovězího roastbeefu
150,-
naše škvarky
90,-

vinný lístek

Chianti Classico DOCG

1400,-

Castello di Ama

Toscana
Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera, Merlot

Zanna, Montepulciano d'Abruzzo

1600,-

Colline Teramane DOCG Riserva

Abruzzo
Montepulciano

Taurasi Radici Riserva DOCG

2190,-

Mastroberardino

Campania
Aglianico

Barolo DOCG Barale Fratelli

1980,-

Piemont
Nebbiolo

Amarone della Valpolicella DOC

2100,-

Brigaldary

Verona
Corvinone, Corvina, Rondinella

Barbaresco DOCG Bruno Rocca

2400,-

Piemont
Barbera di Alba

Barolo DOCG

2790,-

Barale Fratelli vigna Castellerio

Piemont
Nebbiolo

Brunello di Montalcino DOCG

6000,-

Biondi-Santi

Toscana
Sangiovese

Španělsko

Dominio de Aatauta Tinto 2015 Ribera

1400,-

del duero

Tinto Fino

Dezertní vína

Chateau d'Armajan des Ormes 2015

950,-

Sauternes
Sémillon, Sauvignon blanc, Muscadelle
(0,375 l)

Marsala Superiore Oro Riserva

2290,-

(10 anni) Marco de Bartoli

Sicilia
(0,75 l)

a la carte menu

soups

BROTH

spinach semolina drizzling,
root vegetables, herbs
110,-

TOMATO SOUP

Mascarpone, Parmesan, herb croutons
135,-

starters

OPEN-FACE SANDWICH

bread with roast beef, pickles,
arugula, caramelized onion, garlic
mayo
210,-

FARMER'S GOAT CHEESE

beluga lentils, beetroot,
strawberries, arugula, truffle
honey
245,-

salads

ROASTBEEF

lettuce leaves, walnuts,
vinaigrette, garlic mayo, herb
croutons
345,-

FARMER'S GOAT CHEESE

beluga lentils, beetroot,
strawberries, arugula, truffle
honey
345,-

CAESAR

romaine lettuce, bacon, anchovy
dressing, parmesan, herb
croutons
290,-

main dishes

PORK NECK

local red cabbage, fluffy and
Carlsbad´s dumpling, our pork
cracklings
325,-

TARTARE

local organic beef, anchovies,
capers, basil, fried bread toast
325,-

ROASTBEEF

local delicacy - potato pancakes
garlic mayonnaise, our pork
cracklings
365,-

BURGER

beef neck, caramelized onion,
bacon, tomato, arugula, chipotle
sauce, french fries
385,-

1/2 CHICKEN

mashed potatoes, herb butter
320,-

DUCK LEG

fluffy dumpling, local red cabbage with
cranberries
380,-

BEEF SIRLOIN IN CREAM SAUCE

Carlsbad´s dumpling, cranberries,
whipped cream
370,-

SPÄTZLE

homemade creamy pasta, baby
spinach, garlic, white wine,
cream, Grana Padano cheese
290,-

desserts

WHIPPED SEMOLINA PORRIDGE

Whipped semolina porridge with
fresh fruit, caramel cream
155,-

DUCAT BUNS

baked in butter, vanilla
custard and poppy seed ice
cream
180,-

OUR ICE CREAM

according to seasonal fruit offer
60,-

kids menu

BEEF SIRLOIN IN CREAM SAUCE

Carlsbad´s dumpling,
cranberries, whipped cream
245,-

CHICKEN

buttered chicken breast, mashed
potatoes, herb butter
240,-

SPÄTZLE

homemade creamy pasta, baby
spinach, garlic cream, Grana
Padano cheese
240,-

POTATO FRENCH FRIES

with ketchup and tartar sauce
90,-

Something extra

Chicken breast portion

140,-

Roast beef portion

150,-

Our pork cracklings

90,-

wine list

Chianti Classico DOCG

1400,-

Castello di Ama

Toscana
Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera, Merlot

Zanna, Montepulciano d'Abruzzo

1600,-

Colline Teramane DOCG Riserva

Abruzzo
Montepulciano

Taurasi Radici Riserva DOCG

2190,-

Mastroberardino

Campania
Aglianico

Barolo DOCG Barale Fratelli

1980,-

Piemont
Nebbiolo

Amarone della Valpolicella DOC

2100,-

Brigaldary

Verona
Corvinone, Corvina, Rondinella

Barbaresco DOCG Bruno Rocca

2400,-

Piemont
Barbera di Alba

Barolo DOCG

2790,-

Barale Fratelli vigna Castellero

Piemont
Nebbiolo

Brunello di Montalcino DOCG

6000,-

Biondi-Santi

Toscana
Sangiovese

Spain

Dominio de Atauta Tinto 2015 Ribera

1400,-

del duero

Tinto Fino

Dessert wines

Chateau d'Armajan des Ormes 2015

950,-

Sauternes
Sémillon, Sauvignon blanc, Muscadelle
(0,375 l)

Marsala Superiore Oro Riserva

2290,-

(10 anni) Marco de Bartoli

Sicilia
(0,75 l)