

Silvestermenue 2009/2010

APERITIF

Kir Royal

PŘEDKRM – VORSPEISE – STARTER

Domáci ravioli plněné hřibami, obloha
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Steinpilzen und Salatgarnitur
Homemade Ravioli filled with boletus mushrooms, served with salad garnish

POLÉVKA – SUPPE - SOUP

Mrkvovo-zázvorová krémová polévka
Karotten - Ingwercreme Suppe
Carrot – Gingercream soup

HLAVNÍ CHOD – HAUPTGANG – MAIN COURSE

Kachní prsa s brusinkovou omáčkou, domácí bramborové noky
Entenbrust auf Preiselbeersauce und hausgemachte Kartoffelnocci
Breast from duck, cranberry sauce served with potatoe - nocci

Losový filet na roštu, koprovocitronová omáčka, tagliatelle
Frisches Lachsfilet vom Rost mit Dill – Zitronensoße und Tagliatelle
Fresh grilled fillet from salmon with dill- flavoured lemon sauce and Tagliatelle

Svíčková „Stroganoff“ v listovém těstě s divokou rýží
Rinderfilet „Stroganoff“ in Königenpastete, serviert mit Wildreis
Stripes of beef-fillet „Stroganoff“ in flaky pastry served with wild rice

MOUČNÍK – NACHSPEISE – SWEET

Krém s malinami s příchutí šampaňského a limetek
Champagner-Limetten-Creme mit Himbeeren
Champagne- Lime cream with raspberry

750,- Kč

*Tento hezký večer bude podmalovaný zvuky naším Krumlovským kytarovým duem.
Dieser Silvesterabend wird von unserem „Krumlov Klassik Guitar Duo“ mit barocken Klängen untermalt.
The „Cesky Krumlov Classic Guitar Duo“ takes part of this New Years eve.*

O půlnoci – Mitternacht – midnight

Silvestrovský Bar na vyhlídkové terase při sektu nebo červeném svařáku
Silvesterbar auf der Aussichtsterrasse bei Sekt oder rotem Glühwein
New years bar on our vista terrace with champagne or hot mulled wine