

Předkrmy • Starters • Vorspeisen • Закуски

1. 100g **Carpaccio z hovězí svíčkové s rukolou a hoblinkami parmazánu, bageta** 289Kč
- Carpaccio made of beef sirloin with rocket and Parmesan chips
 - Carpaccio aus Rindslende mit Rucola und Parmesanspänen
 - Карпаччо из говядины с рукколой и пармезаном, багет
2. 100g **Tatarský biftek z hovězí svíčkové, topinky** 289Kč
- Tartar steak made of beef sirloin, fried bread
 - Tatar-Beefsteak aus Rindslende, mit Röstbrot
 - Татарский бифштекс из филе с гренками
3. 200g **Mozzarella s rajčaty „Prince de Ligne„ (Mozzarella, rajčata, černé olivy, sušená rajčata, čerstvá bazalka)** 160Kč
- Mozzarella with tomatoes „Prince de Ligne“ (Mozzarella, tomatoes, black olives, dried tomatoes, fresh basil)
 - Mozzarella mit Tomaten „Prince de Ligne“ (Mozzarella, Tomaten, schwarze Oliven, Trockentomaten, frisches Basilikum)
 - Моцарелла с помидорами „Prince de Ligne“ (Моцарелла, помидоры, чёрные маслины, сушеные помидоры, свежий базилик)
4. 100g **Lehce zauzený tataráček z norského lososa marinovaného v bylinkách a koňaku s opečeným toastem** 265Kč
- CHEF'S TIP
- Smoked tartar made of Norwegian salmon marinated in herbs and cognac with roasted toast
 - Leicht geräuchertes Tatar aus norwegischem Lachs, mariniert mit Kräutern und Cognac, mit gebackenem Toast
 - Подкопченный татарский бифштекс из норвежского лосося, маринованного в травах и в коньяке, жареный тост
5. 100g **Domáci marinovaný losos podávaný se salátem coleslaw a koprovým krémem, rozpečená bageta** 265Kč
- Home-made marinated salmon served with Coleslaw salad and dill cream
 - Mariniertes Lachs auf Art des Hauses, mit Coleslaw-Salat und Dill-Krem serviert
 - Домашний маринованный лосось, с салатом Coleslaw и укропным кремом, жареный багет
6. 100g **Pečená červená řepa s čerstvým kozím sýrem, praženými piniovými semínky a rukolovým krémem** 189Kč
- Roasted beetroot with fresh goat cheese, roasted pinie seeds and rocket cream
 - Gebackene Rote Beete mit frischem Ziegenkäse, gerösteten Pinienkernen und Rucola-Krem
 - Жареная свекла со свежим козьим сыром, жареными семенами пинче и руколовым кремом
7. 50g **Foie Gras terinka z kachních a husích jater s čerstvým fíkem, fíkovou marmeládou, opečený toust semínky a rukolovým krémem** 490Kč
- CHEF'S TIP
- Foie Gras duck and goose liver terrine with fresh fig and fig jam, toast
 - Foie Gras Enten-Gänseleber-Terrine mit frischer Feigen und Feigenmarmelade, Toast
 - Фуа – гра из утиной и гусиной печени со свежим инжиром и инжирным мармеладом, обжаренный тост

Saláty • Salads • Salate • Салаты

9. 300g **Zeleninový salát Caesar s grilovaným kuřecím masem** 180Kč
- Vegetable salad "Caesar" with grilled chicken meat and buttery croutons with Parmesan chips
 - Gemüsesalat Caesar mit gegrilltem Hähnchenfleisch und Buttercroutons mit Parmesanspänen
 - Овощной салат «Цезарь» с жареным куриным мясом и масляными гренками с чипсами Пармезан
10. 300g **Řecký míchaný salát s černými olivami, červenou cibulkou a sýrem Feta** 189Kč
- Greek mixed salad with black olives, red onion and Feta cheese
 - Griechischer Mischsalat mit schwarzen Oliven, roter Zwiebel und Feta-Käse
 - Греческий салат с маслинами, красным луком и сыром Фета

Polévky • Soups • Suppen • Супы

12. 0,25l **Krémová polévka z dýně Hokaido a praženými dýňovými semínky** 55Kč
- Cream soup of Hokaido pumpkin with roasted pumpkin seeds
 - Sahn-Supe von Hokaido-Kürbis mit geröstetem Kürbiskernen
 - Крем-суп из тыквы Хокайдо с жареными тыквенными семечками
13. 0,25l **Roctivý kuřecí vývar s domácími nudlemi, kuřecím masem a zeleninou** 55Kč
- Thick chicken broth with noodles, chicken meat and vegetables
 - Kräftige Hühnerbrühe mit Nudeln, Hühnerfleisch und Gemüse
 - Сытый куриный бульон с домашней лапшой, куриным мясом и овощами
14. 0,25l **Tomatová polévka z loupaných rajčat zjemněná smetanou** 65Kč
- Tomato soup from peeled off tomatoes with cream added
 - Tomatensuppe mit Sahne verfeinert
 - Томатный суп из очищенных томатов со сметаной

16./17.	200g/300g	Hovězí steak mignon <ul style="list-style-type: none"> • Beef steak mignon • Rinder-Steak Mignon • Говяжий стейк миньон 	489/745Kč
18./19.	200g/300g	Grilovaný telecí Rib eye steak s bylinkovým máslem <ul style="list-style-type: none"> • Grilled veal Rib eye steak with herb butter • Gegrilltes Rib eye-Steak vom Kalb mit Kräuterbutter • Стейк из телятины Rib eye с пряным маслом 	345/545Kč
20.	100g	Nudličky ze svíčkové ve smetanové omáčce se zeleným pepřem a žampiony ala STROGANOV, špecle <ul style="list-style-type: none"> • Tenderloin of beef noodles in spicy cream sauce with green pepper and mushrooms, Spaetzle • Nudeln aus Rindslende in Sahnesauce mit gruenem Pfeffer, Champignons, Spaetzle • Полоски говядины в сливочном соусе с зеленым перцем и грибами аля Строганов, ньокки 	329Kč
21.	150g	Grilovaný hovězí Flank steak (pupek) s omáčkou ze zeleného pepře, pečené brambory ve slupce na rozmarýnu <ul style="list-style-type: none"> • Grilled beef Flank steak with green pepper sauce, grilled potatoes in peel on rosemary • Gegrilltes Flank-Steak mit grüner Pfeffersauce, in der Schale gerösteten Rosmarin-Kartoffeln • Говяжий Фланк стейк на гриле с соусом из зеленого перца, картофель, жаренный в кожуре, с розмарином 	320Kč CHEF'S TIP
22.	200g	Konfitovaná telecí líčka na červeném víně s kořenovou zeleninou a bramborovým puré s jarní cibulkou <ul style="list-style-type: none"> • Confit veal cheeks in red wine with root vegetables and potato purée with spring onion • Pochiertes Kalbsbäckchen auf Rotwein mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree mit Frühlingszwiebel • Телячьи щечки конфи в красном вине с корнеплодами и картофельным пюре с зеленым луком 	399Kč
23.	200g	Originální Vídeňský řízek z telecí kýty, smažený na přepuštěném másle, podávaný s vařeným bramborem a brusinkami <ul style="list-style-type: none"> • Original Wiener schnitzel of veal rump, fried on clarified butter, served with boiled potatoes and cranberries • Original Wiener Schnitzel (Kalbsschlegel), in zerlassener Butter gebraten, serviert mit gekochten Kartoffeln und Preiselbeeren • Оригинальный Венский шницель из телячьего окорока, поджаренного на растопленном масле, отварной картофель и брусника 	285Kč CHEF'S TIP

25.	150g	Vepřová panenka se smetanovou omáčkou se zeleným pepřem, na másle grilovanými žampiony a šťouchanými brambory s cibulkou	279Kč
		<ul style="list-style-type: none"> • Pork loin with cream sauce with green pepper, champignons grilled with butter and mashed potatoes with onion • Schweinslendchen mit Sahnesauce und grünem Pfeffer, auf Butter gegrillten Champignons und Stampfkartoffeln mit Zwiebel • Свиная вырезка под сливочным соусом с зеленым перцем, шампиньоны на гриле в масле и картофельное пюре с луком 	
26.	200g	Grilovaná vepřová panenka ve slanině s restovanou sezónní zeleninou, přelitá silnou vepřovou šťávou	285Kč
		<ul style="list-style-type: none"> • In bacon grilled pork tenderloin with roasted season vegetables • In Speck gegrilltes Schweinefleisch Tenderloin mit geröstetem Saisongemüse • Свиная вырезка в беконе на гриле с обжаренными сезонными овощами, под соусом из свинины 	
27.	150g	Grilovaný steak z vepřové pečeně s glazírovanou medovou cibulkou se špeclemi s praženou slaninou a bílým zelím	255Kč
		<ul style="list-style-type: none"> • Grilled steak of roasted pork baked with glazed honey onion with pasta with parched bacon and white cabbage • Gegrilltes Schweinesteak mit glasierter Honigzwiebel, mit Spätzle und geröstetem Speck, Weißkraut • Жареный свиной стейк, запеченный с глазированной медовой луком, макароны с вялым беконом и белой капустой 	

Drůbež • Poultry • Geflügel • рыбы

28.	200g	Pomalu pečené kachní prso se švestkovou omáčkou a houbovým krupotem (kroupy, hrášek, houby)	289Kč
		<ul style="list-style-type: none"> • Slowly roasted duck breast with plum sauce and mushroom Groat mix • Langsam gegarte Entenbrust mit Pflaumensauce, serviert mit Graupen und Pilzen • Медленно обжаренная утиная грудка со сливовым соусом и грибной смесью 	
29.	1ks	Konfitované kachní stehno s červeným zelím, karlovarským a bramborovým knedlíkem	279Kč
		<ul style="list-style-type: none"> • Confit duck leg, red cabbage and variety of dumplings • In Fett gegarte Entenkeule mit Rotkraut und Knödelvariationen • Конфи из утиной ножки с красной капустой, карловарскими и картофельными клецками 	
30.	350g	Domáci bramborové lokše plněné trhaným kachním masem dušeným ve vlastní šťávě s červeným zelím a smaženou vídeňskou cibulkou	275Kč
		<ul style="list-style-type: none"> • Homemade Lokshe (thin pancake of potato dough) filled with chopped duck meat stewed in its own sauce with red cabbage and fried Vienna onion • Hausgemachte Kartoffelplinsen (aus gekochten Kartoffeln), gefüllt mit Entenfleischstreifen in eigenem Saft, mit Rotkraut und gebratener Wiener Zwiebel • Домашние картофельные лепешки (локше), фаршированные «рваным» утиным мясом, протушенным в собственном соку, с красной капустой и жареным венским лучком 	CHEF'S TIP

31.	200g	Rolované kuřecí prsíčko Sous vide s plněným sušeným rajčátkem a bazalkou podávané s rukolovo-bramborovým pyré	250Kč
<ul style="list-style-type: none"> • Rolled chicken breast Sous vide with stuffed dried tomato and basil served with rocket-potato purée • Roulade Sous vide aus Hähnchenbrust, gefüllt mit Trockentomaten und Basilikum, serviert mit Kartoffel-Rucola-Püree • Рулет из куриной грудки Sous vide, фаршированный вялеными помидорами и базиликом, с картофельно-руколовым пюре 			

32.	150g	Grilovaný kuřecí steak s pečenou zeleninou provoněnou česnekem a bramborovými Röstli	245Kč
<ul style="list-style-type: none"> • Grilled chicken steak with roasted vegetables spiced with garlic and potato Rösti • Gegrilltes Hähnchen-Steak mit gebratenem Gemüse mit einem Rauch Knoblauch, Kartoffelrösti • Куриный стейк на гриле, жареные с чесноком овощи и картофель Rösti 			

Ryby • Fish • Fisch • рыбы

33.	150g	Lehce zauzené filátko z candáta s ragú z barevné čočky, kořenové a fava fazolemi	349Kč
<ul style="list-style-type: none"> • Smoked fillet of zander with ragout made of colored lentils, root vegetables and fava beans • Leicht geräuchertes Zander-Filet mit einem Ragout aus farbigen Linsen, Wurzelgemüse und Fava-Bohnen • Слегка копченое филе судака с рагу из цветной чечевицы, корнеплодов и фавовых бобов 			

CHEF'S TIP

38.	200g	Na másle pečené filátko ze pstruha podávané se zeleninou Ratatouille	249Kč
<ul style="list-style-type: none"> • Trout roasted in butter, Ratatouille vegetables • Forellefilet auf Butter, gebraten, mit Ratatouille • Поджаренное на масле филе форели, овощи Рататуй 			

39.	200g	Grilovaný losos na másle s restovanou cuketou a holandskou omáčkou	290Kč
<ul style="list-style-type: none"> • Grilled salmon with butter fried zucchini and Dutch sauce • Gegrillter Lachs mit Butter gebratener Zucchini und holländischer Soße • Лосось на гриле с обжаренным на масле цуккини и голландским соусом 			

Těstoviny • Pasta • Teigwaren • паста

35.	250g	Tortellini plněné lososem se šafránovou omáčkou, čerstvým listovým špenátem a hoblinkami parmazánu	299Kč
<ul style="list-style-type: none"> • Tortellini stuffed with salmon in saffron sauce, fresh spinach leaves and Parmesan chips • Tortellini mit Lachs gefüllt, mit Safran-Sauce, frischem Blattspinat und Parmesanspäne • Тортеллини, фаршированные лососем в соусе из шафрана, со свежими листьями шпината и пармезаном 			

36.	350g	Fettuccine s kousky pečeného lososa ve smetanovo-bylinkové omáčce s hoblinkami parmazánu	289Kč
		<ul style="list-style-type: none"> • Fettuccine with pieces of baked salmon with cream-herb sauce, Parmesan chips • Fettuccine mit gebratenen Lachsstücken in Sahne-Kräuter-Sauce mit Parmesan-Spänen • Феттуччине с кусочками жареного лосося в сливочно-пряном соусе с чипсами из пармезана 	CHEF'S TIP
37.	300g	Fettuccine s hříbkovo – smetanovou omáčkou	195Kč
		<ul style="list-style-type: none"> • Tagliatelle with boletus cream sauce • Tagliatelle mit Pilzsauce • Тальятелле со сливочно-грибным соусом 	

Přílohy • Extras • Beilagen • Гарниры

40.	200g	Vařené brambory	55Kč
		<ul style="list-style-type: none"> • Boiled Potatoes • Gekochte Kartoffeln • Отварной картофель 	
41.	250g	Štuchané brambory	55Kč
		<ul style="list-style-type: none"> • Mashed potatoous • Stampfkartoffeln • Картофельное пюре 	
42.	250g	Pečené brambory ve slupce	55Kč
		<ul style="list-style-type: none"> • Grilled potatoes in peel • In Schale geröstete Kartoffeln • Картофель, жареный в кожуре 	
43.	150g	Smažené steakové hranolky	55Kč
		<ul style="list-style-type: none"> • French Fried Potatoes • Pommes Frites • Французский жареный картофель 	
44.	150g	Bramborové Rösti	55Kč
		<ul style="list-style-type: none"> • Potato Rösti • Kartoffelrösti • Картофель Rösti 	
45.	150g	Karlovarské knedlíky	55Kč
		<ul style="list-style-type: none"> • Carlsbad Dumplings • Karlsbader Knödel • Карловарские клецки 	
46.	150g	Bramborové knedlíky	55Kč
		<ul style="list-style-type: none"> • Potato dumplings • Kartoffelknödel • Картофельные клецки 	
47.	200g	Pečená zelenina na grilu	70Kč
		<ul style="list-style-type: none"> • Grilled vegetables • Überbackenes Gemüse vom Grill • Жареные овощи на гриле 	

Sýry • Cheese • Käse • Сыры

50.	100g	Variace českých sýrů <ul style="list-style-type: none">• Variation of Czech traditional cheese• Tschechische Käsevariatio• Нарезка традиционного чешских сыров	170Kč
51.	100g	Variace francouzských sýrů <ul style="list-style-type: none">• Variation of French cheese• Französische Käsevariation• Нарезка французских сыров	270Kč

Moučníky • Desserts • Desserts • Десерт

61.	200g	Mini palačinky plněné domácí zavařeninou, podávané se sladkým tvarohem, přelité jahodovou omáčkou, sypané strouhanou čokoládou <ul style="list-style-type: none">• Mini pancakes filled with homemade jam, served with sweet curd and strawberry sauce, grated chocolate on top• Mini-Palatschinken mit hausgemachter Marmelade gefüllt, mit süßem Quark serviert und geriebener Schokolade bestreut• Мини-блинчики с начинкой из домашнего варенья, сладкий творог с клубничным соусом и шоколадной стружкой	95Kč
62.	150g	Vanilková zmrzlina s griliášem v čokoládové pěně <ul style="list-style-type: none">• Vanilla ice-cream with brittle in chocolate mousse• Vanille-Eis mit Krokant in Schokoschaum• Ванильное мороженое с нежным шоколадным муссом и грильяжем	139Kč
63.	2kop.	Zmrzlinový sorbet dle nabídky <ul style="list-style-type: none">• Fruit sorbet ice cream - offer• Fruchtsorbet Eis - Angebot• мороженое сорбет по предложению	80Kč

Cena 1/2 porce jídla je 70% z ceny původní

The Price of 1/2 square meal is 70% from the original cost

Der Preis von 1/2 Portion ist 70% aus den ursprünglichen Preis

Цена 1/2 порции составляет 70% от первоначальной стоимости

Informace o obsažených alergenech poskytně obsluha na vyžádání zákazníka

Информации о содержащихся аллерегах предоставит обслуживающий персонал по требованию заказчика



Hotel Prince de Ligne s. r. o.
ředitel hotelu: Petr Brandl
šéfkuchař: Petr Sklenář
Ceny smluvní
V Teplicích 03. 12. 2018
princedeligne.cz