

Předkrmy

Starters

Vorspeisen

Закуски

1. 100g **Carpaccio z hovězí svíčkové s rukolou a hoblinkami parmazánu, bageta** 375 Kč
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
3. 100g **Pečená červená řepa s čerstvým kozím sýrem, praženými piniovými semínky a rukolovým krémem** 209 Kč
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 рукколовым кремом
4. 200g **Mozzarella s rajčaty „Prince de Ligne“** 205 Kč
(Mozzarella, rajčata, černé olivy, sušená rajčata, čerstvá bazalka)
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)
5. 40g **Foie Gras terinka z kachních a husích jater s čerstvým fíkem a fíkovou marmeládou, opečený toust** 555 Kč
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
6. 50g **Kachní průt alla carpaccio s olivovým olejem, rukolou, domácí majonézou z pečeného česneku, chipsy z bílého pečiva** 255 Kč
CHEF'S TIP
Duck prosciutto alla carpaccio with olive oil, arugula, homemade mayonnaise made from roasted garlic, chips from white bread
Entenschinken alla Carpaccio mit Olivenöl, Rucola, hausgemachte Mayonnaise aus geröstetem Knoblauch, Chips aus Weißbrot
Прошутто из утки alla carpaccio с оливковым маслом, рукколой, домашним майонезом из обжаренного чеснока, чипсами из белого хлеба

Zeleninové saláty

Vegetable salads

Gemüsesalate

Овощные салаты

9. 300g **Zeleninový salát Caesar s grilovaným kuřecím masem a máslovými krutony s hoblinkami parmazánu** 220 Kč
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** 275 Kč
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 **Polévka - denní nabídka**
Soup – Daily offer
Suppe - Tagesangebot
Суп – дневное меню
13. 0,25l **Roctivý kuřecí vývar s domácími nudlemi, kuřecím masem a zeleninou** 75 Kč
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** 80 Kč
Tomato soup from peeled off tomatoes with cream added
Tomatensuppe mit Sahne verfeinert
Томатный суп из очищенных томатов со сметаной

Nabídka hlavních jídel

Main Courses

Angebot an Hauptmahlzeiten

Главный ход

- 16. 500g Stařený hovězí T-Bone , pikantní steakové máslo** **1425 Kč**
s nakládaným zeleným pepřem, doba přípravy 40 minut **CHEF'S TIP**
Aged beef T-Bone steak spicy steak butter with pickled green pepper
Gereiftes T-Bone würzige Steakbutter mit eingelegtem grünem Pfeffer
Выдержанная говядина на косточке, острое масло для стейка
с маринованным зеленым перцем
- 17. 200g Grilovaný flank steak se salsou chimichurri, grilovanou cuketou a lilkem** **415 Kč**
Grilled flank steak with chimichurri salsa, grilled zucchini and eggplant
Gegrilltes Flanksteak mit Chimichurri-Salsa, gegrillter Zucchini und Aubergine
Стейк из пашины на гриле с сальсой чимичурри, цукини на гриле и баклажаном
- 18. 200g Grilovaný hovězí Flank steak (pupek) s omáčkou ze zeleného** **395 Kč**
pepře, pečené brambory ve slupce na rozmarýnu
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
- 19. 200g Konfitovaná telecí líčka na červeném víně s kořenovou zeleninou** **495 Kč**
a bramborovým pyré s jarní cibulkou
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
- 20. 150g Originální Vídeňský řízek z telecí kýty, smažený na přepuštěném** **465 Kč**
másle, podávaný s vařeným bramborem a brusinkami **CHEF'S TIP**
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
- 21. 500g Stařený vepřový Tomahawk v marinádě z olivového oleje,** **765 Kč**
česneku a bylinek, parmazánové brambory **CHEF'S TIP**
Aged pork tomahawk marinated in olive oil, garlic and herbs, parmesan potatoes
In Olivenöl, Knoblauch und Kräutern mariniertes, gereiftes
Schweinefleisch-Tomahawk, Parmesankartoffeln
Томагавк из выдержанной свинины, маринованный в оливковом масле
с чесноком и зеленью, картофель с пармезаном

22. 200g **Grilovaná vepřová panenka balená do slaniny, domácí bramborové noky s omáčkou z hub lišek** 355 Kč
 Grilled pork tenderloin wrapped in bacon, homemade potato gnocchi with chanterelle mushroom sauce
Gegrilltes Schweinefilet, eingewickelt in Speck, hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Pfifferlingspilzsauce
23. 200g **Grilovaná vepřová panenka Sous Vide s restovanou sezónní zeleninou, přelitá silnou vepřovou šťávou** 345 Kč
 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
24. 350g **Domácí bramborové lokše plněné trhaným kachním masem dušeným ve vlastní šťávě s červeným zelím a smaženou vídeňskou cibulkou** 395 Kč **CHEF'S TIP**
 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
25. 350g **Do růžova pečené kachní prso Mulard Marget na medu a tymiánu, brambory restované na másle a rozmarýnu** 685 Kč
 Duck breast Mulard Marget roasted until pink with honey and thyme, potatoes sautéed in butter and rosemary
Rosa gebratene Entenbrust Mulard Marget mit Honig und Thymian, in Butter und Rosmarin sautierte Kartoffeln
 Утиная грудка, обжаренная до розового цвета с медом и тимьяном, обжаренный в масле картофель с розмарином
26. 200g **Rolované kuřecí prsíčko Sous vide, plněné sušeným rajčátkem a bazalkou podávané s pyré z batátových brambor** 325 Kč
 Rolled chicken breast Sous vide with stuffed dried tomato and basil served with sweet potatoes purée
Roulade Sous vide aus Hähnchenbrust, gefüllt mit Trockentomaten und Basilikum, serviert mit Süßkartoffeln-Püree
 Рулет из куриной грудки Sous vide, фаршированный вялеными помидорами и базиликом, сладкая картошка пюре
27. 300g **Supreme z olivového kuřete s grilovanou toskánskou zeleninou a bazalkovým pestem** 395 Kč **CHEF'S TIP**
 Olive chicken supreme with grilled Tuscan vegetables and basil pesto
Olivenhähnchen-Supreme mit gegrilltem toskanischem Gemüse und Basilikumpesto
 Оливковый цыпленок с жареными тосканскими овощами и соусом песто из базилика

- 28. 200g** **Lehce zauzené filátko z candáta s ragú z barevné čočky, kořenové zeleniny a fava fazolemi** **415 Kč**
 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
- 29. 150g** **Na másle pečené filátko z lososa s mačkaným hráškem a holandskou omáčkou** **415 Kč**
 Salmon fillet baked on butter with snap pea and hollandaise sauce
Auf Butter gebratenes Lachsfilet mit Zuckererbsen und Holländischer Sauce
 Жаренное на масле филе лосося с сахарным горошком и голландским соусом
- 30. 250g** **Na másle pečené filátko ze pstruha podávané se zeleninou Ratatouille** **395 Kč**
 Trout roasted in butter, Ratatouille vegetables
Forellefilet auf Butter, gebraten, mit Ratatouille
 Поджаренное на масле филе форели, овощи Рататуй
- 31. 350g** **Fettuccine s kousky pečeného lososa ve smetanovo-bylinkové omáče s hoblinkami parmazánu** **365 Kč**
 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
- 32. 200g** **Tortellini plněné ricottou, sýrovo – smetanová omáčka s čerstvým špenátem** **255 Kč**
 Tortellini filled with ricotta, creamy cheese sauce, fresh spinach
Tortellini gefüllt mit Ricotta, Frischkäsesauce, frische Spinatblätter
- 33. 250g** **Pelmeně plněné vepřovým masem restované na másle, podávané se zakysanou smetanou** **195 Kč**
 Pelmeni stuffed with pork sauteed in butter, served with sour cream
Pelmeni gefüllt mit in Butter sautiertem Schweinefleisch, serviert mit Sauerrahm
 Пельмени, фаршированные свининой, обжаренной на сливочном масле, подаются со сметаной

CHEF'S TIP



Přílohy, Extras, Beilagen, Гарниры

- | | | | |
|-----|------|---|-------|
| 40. | 200g | Vařené brambory
Boiled Potatoes
Gekochte Kartoffeln
Отварной картофель | 65 Kč |
| 42. | 250g | Pečené brambory ve slupce
Grilled potatoes in peel
In Schale geröstete Kartoffeln
Картофель, жаренный в кожуре | 65 Kč |
| 43. | 150g | Smažené steakové hranolky
French Fried Potatoes
Pommes Frites
Французский жареный картофель | 75 Kč |
| 44. | 200g | Pečená zelenina na grilu
Grilled vegetables
Überbackenes Gemüse vom Grill
Жареные овощи на гриле | 85 Kč |

Moučníky, Desserts, Desserts, Десерт

- | | | | |
|-----|-------|--|-------------------|
| 51. | 200g | Mini palačinky plněné domácí zavářeninou, nebo Nutellou přelité jahodovou omáčkou, sypané strouhanou čokoládou
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 | 115 Kč |
| | | | CHEF'S TIP |
| 52. | 2kop. | Zmrzlinový ovocný sorbet dle nabídky
Fruit sorbet ice cream - offer
Fruchtsorbet Eis - Angebot
Мороженого - Фруктовый шербет по предложению | 85 Kč |

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
POSKYTNE OBSLUHA NA VYŽÁDÁNÍ ZÁKAZNÍKA“**
Информации о содержащихся аллергенах
предоставит обслуживающий персонал по требованию заказчика



Hotel Prince de Ligne s. r. o.
ředitel hotelu: Petr Brandl
Ceny smluvní
V Teplicích 01. 09. 2023
princedeligne.cz