



COLD STARTERS | KALTE VORSPEISEN

- 50g **PROSCIUTTO ON LETTUCE, BALSAMICO, PARMASAN** 80,-
PROSCIUTTO, KOPFSALAT, BALSAMICO, PARMASAN
- 80g **CARPACCIO AJETO** 120,-
BEEF SIRLOIN CARPACCIO MARINATED IN HERBS, OLIVE OIL,
PARMASAN, BALSAMICO
CARPACCIO AJETO
HAUCHDÜNN GESCHNITTENES, MARINIERTES RINDERFILET, MIT BASILIKUM,
BESTREUT MIT PARMESANKÄSE
- 80g **CHEESE BALLS COATED IN NUTS, BAKED TOAST** 80,-
KÄSEBÄLLCHEN IN GEMISCHTEN NÜSSEN, GEBACKENER TOAST

SOUPS | SUPPEN

- AJETO** 40,-
HAM, BACON, FRESH TOMATO PURÉE, PASTA, CREAM
AJETO
SCHINKEN, SPECK, FEINZERKLEINEN TOMATEN, TEIGWAREN, SAHNE
- SPINACH CREAM SOUP WITH ROASTED HAM** 40,-
SPINAT SUPPE MIT GERÖSTETEN SCHINKEN
- GLASSMAKER'S GARLIC SOUP WITH CHEESE AND FRIED CRUTONS** 35,-
„GLASSUPPE“, KNOBLAUCHSUPPE
SERVIERT MIT GOLDBRAUN GEBACKENEN CROUTONS

WARM STARTERS | WARME VORSPEISEN

- 80g **SLOW ROASTED GOAT CHEESE, NUTS, HONEY SAUCE, TOASTED BREAD** 115,-
ÜBERBACKENER ZIEGENKÄSE MIT WALDNÜSSE, HONIG SAUCE, TOAST
- 100g **CHICKEN LIVER ON PORT, BAGUETTE** 70,-
HÄHNCHENLEBER MIT PORTWEIN, BAGETTE



BEEF | RINDFLEISCH

- | | | |
|------|--|-------|
| 200g | GRILLED TENDERLOIN IN MUSHROOMS SAUCE
<i>GEGRILLTES RINDERSTEAK MIT PILZSAUCE</i> | 345,- |
| 200g | MARINATED TENDERLOIN BAKED WITH GREEN ASPARAGUS
IN MUSTARD SAUCE, CAPERS
<i>MARINIERTES RINDSTEAK MIT GRÜNEM SPARGEL IN SENFSAUCE
MIT KAPERN</i> | 345,- |
| 200g | BEEF STEAK WRAPPED IN BACON IN PEPPER SAUCE
<i>RINDERSTEAK MIT SPECK IN PFEFFERSAUCE</i> | 340,- |
| 200g | BEEF MIGNON FILLETS, GRILLED AUBERGINE, CREAM SAUCE,
PARMASAN
<i>RINDERMEDAILLONS MIT GEGRILLTE AUBERGINE, MIT SAHNESAUCE
UND PARMESANKÄSE</i> | 340,- |



PORK | SCHWEINE FLEISCH

200g	PORK MIGNON FILLET IN PLUM SAUCE, ROASTED ALMONDS <i>SCHWEINMEDAILLON MIT PFLAUMENSAUCE UND MANDELN</i>	210,-
200g	PORK FILLET WRAPPED IN PROSCIUTTO IN HONEY-CRANBERRY SAUCE, COTTAGE CHEESE <i>SCHWEINSLLENDE IN PROSCIUTTO MIT HONIG PREISELBEERENSOSSE, COTTAGE KÄSE</i>	210,-
250g	MARINATED ROAST NECK OF PORK, ROASTED BRUSSEL SPROUTS, BACON AND GARLIC, CREAM <i>GEGRILLTER SCHWEINEKAMM MIT ROSENKOHL, SPECK UND KNOBLAUCH, SAHNE</i>	195,-
200g	PORK POCKET FILLED WITH SMOKED SALMON, MOZZARELLA, SPINACH <i>SCHWEINSLLENDE MIT GERÄUCHERTEM LACHS, MOZZARELLA UND BLATTSPINAT GEFÜLLT</i>	195,-
200g	PORK FILLET LARDED WITH CHORIZO SALAMI AND JALAPENOS PEPPERS <i>SCHWEINSLLENDE MIT PIKANTEM CHORIZO SALAMI UND JALAPENOS GESPICKT</i>	210,-
150g	PAN FRIED PORK MIGNONS IN POTATOE PANCAKE BATTER, BACON <i>MEDAILLONS VOM SCHWEINFILLET GEBRATEN IM KARTOFFELPUFFERTEIG MIT SPECK</i>	190,-
150g	FRIED FILLET OF PORK <i>PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL</i>	140,-



CHICKEN | HÜHNERFLEISCH

- | | | |
|------|---|-------|
| 150g | PAN FRIED CHICKEN BREAST COATED IN SESAME, GREEN BEANS, GORGONZOLLA
<i>GEBRATENE HÜHNERBRÜSTE IN SESAM, GRÜNE BOHNEN, GORGONZOLA KÄSE</i> | 175,- |
| 200g | CHICKEN POCKET FILLED WITH SPINACH AND COTTAGE CHEESE
<i>HÄHNCHENBRÜSTE MIT BLATTSPINAT UND COTTAGE KÄSE GEFÜLLT</i> | 180,- |
| 150g | CHICKEN SPIRALS ON NEEDLE WRAPPED IN PROSCIUTTO, GRILLED VEGETABLES, GARLIC CREAM ON SIDE
<i>HÜHNERSPIESSE MIT PROSCIUTTO, GEGRILLTES GEMÜSE, KNOBLAUCHDRESSING</i> | 185,- |
| 150g | CHICKEN STRIPS IN PARMASAN BATTER SERVED ON LETTUCE, PIQUANT DIP
<i>HÄHNCHENGESCHNETZELTERFLEISCH IN KÄSETEIG, PANIERT MIT PIKANTEN SAUCE</i> | 175,- |
| 200g | CHICKEN BREAST FILLED WITH GOAT CHEESE, DRIED TOMATOES AND THYME
<i>HÄHNCHENBRÜSTE MIT TOMATE, ZIEGENKÄSE UND THYMIAN GEFÜLLT</i> | 170,- |
| 150g | CHICKEN BREAST MARINATED IN JOGHURT AND MINT
<i>HÄHNCHENBRUST IN JOGHURT UND MINZE MARINIERT</i> | 170,- |
| 150g | FRIED CHICKEN STEAK
<i>PANIERTES HÜHNERSCHNITZEL</i> | 120,- |



SPECIALS | SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

250g	STRIPLOIN AJETO WITH ROASTED ONION, DIJON MUSTARD <i>RINDERSTEAK AJETO MIT GERÖSTETEN ZWIEBELN UND DIJON-SENF</i>	325,-
200g	GRILLED BEEF AND PORK MIGNONS ON VEGETABLE COUSCOUS <i>RIND UND SCHWEIN MEDAILLON MIT GEMÜSE-COUSCOUS</i>	235,-
300g	GRILLED PORK CHOP ON CHANDERELLE /MUSHROOMS/ IN CREAM SAUCE <i>SCHWEINSKOTELETTE MIT PILZE IN CREMESAUCE</i>	220,-
200g	MEAT SKEWER WITH ONION , SERVED IN TOASTED BAGUETTE IN PIQUANT SAUCE, LETTUCE <i>FLEISCHSPIESSE MIT ZWIEBEL UND SALAT IN BAGETTE SERVIERT</i>	195,-
150g	CHICKEN STRIPS BAKED IN TORTILLA, JALAPENOS, CHEESE, SERVED ON LETTUCE, TOPPED WITH SOUR CREAM <i>HÄHNCHENGESCHNETZELTERFLEISCH ÜBERBACKEN IN TORTILA, MIT JALAPENOS, KÄSE, KOPFSALAT, RAHMKREM</i>	195,-



FISH | FISCHE

200g	TARTARE SMOKED SALMON, BAKED TOAST 2 PCS <i>GERÄUCHERTER LACHS / GEHAUEN / GEBACKENER TOAST, 2 ST.</i>	210,-
250g	GRILLED TROUT SERVED ON VEGETABLE SALAD <i>/GREEN BEANS, RADISH, DILL/ GEBRATENE FORELLE MIT GRÜNEN BOHNEN, DILL</i>	165,-
200g	SALMON ON NEEDLE IN CREAM SERVED ON JACKET POTATOES <i>GEGRILLTE LACHSSPIESSE MIT SAHNESAUCE, IM BRATKARTOFFELN SERVIERT</i>	205,-
200g	GRILLED SALMON STEAK, PEAS PURÉE <i>GEGRILLTE LACHSSTEAK MIT ERBSENPUREE</i>	215,-
200g	SEA BASS IN STEAM, CHILLI PEPPERS, GARLIC, STEAMED BRUSSELS SPROUT <i>GEDÄMPFTER BARSCH MIT CHILLI PEPPERS, KNOBLAUCH, GEDÜNSTETEN ROSENKOHL</i>	180,-

We charged 10,- CZK on every 10g excess weight / Die Fische nach dem Gewicht - Zuschlag für je 10 g – 10 CZK

VEGETARIANS DISHES | VEGETARISCHE GERICHTE

250g	RATATOUILLE, TOASTED BAGUETTE <i>AUBERGINE, COURGETTES, PEPPERS, TOMATOES, THYME, ROSEMARY RATATOUILLE, BAGETTE AUBERGINE, ZUCHINNI, PAPRIKA, TOMATEN, THYME, ROSMARIN</i>	80,-
250g	GNOCCHI IN CREAM SAUCE, SPINACH, BASIL <i>GNOCCHI IN RAHMSAUCE, MIT BLATTSPINAT UND BASILIKUM</i>	90,-
100g	BAKED CAMEMBERT ON LETTUCE, GARNISHED WITH CRANBERRIES, TOASTED BREAD <i>ÜBERBACKENER WEICHKÄSE MIT PREISELBEEREN IM KOPFSALAT</i>	80,-
300g	COUSCOUS WITH STEAMED VEGETABLE <i>COUSCOUS MIT GEDÜNSTETEM GEMÜSE</i>	80,-
120g	DEEP FRIED EDAM CHEESE, TARTARE SAUCE <i>PANIERTER EDAMER KÄSE, MAYONESE</i>	70,-



PASTA | TEIGWAREN

- 250g **PAPARDELLE WITH ROASTED BEEF STRIPS /TENDERLOIN/,
MUSHROOM-CREAM SAUCE** 170,-
*PAPARDELLE, RINDGESCHNETZELTERFLEISCH, MIT PILZE,
SAHNESAUCE, PARMASAN*
- 250g **SPAGHETTI „FRUTTI DI MARE“** 155,-
FRUTTI DI MARE, GARLIC, FRESH TOMATOE PURÉE, WHITE VINE, PARMASAN
*SPAGHETTI „FRUTTI DI MARE“
FRUTTI DI MARE, KNOBLAUCH, FEINZERKLEINEN TOMATEN, WEISSWEIN,
PARMASAN*
- 250g **SPAGHETTI „AGLIO OLIO E PEPERONICO“** 115,-
OLIVE OIL, GARLIC, CHILLI PEPPERS, PARMASAN
*SPAGHETTI „AGLIO OLIO E PEPERONICO“
OLIVENÖL, KNOBLAUCH, CHILLI PEPPERS, PARMASAN*
- 250g **SPAGHETTI ALLA CARRETIERA** 145,-
TUNA, GARLIC, FRESH TOMATOE PURÉE, BLACK OLIVES, PARMASAN
*SPAGHETTI ALLA CARRETIERA
TUNA, KNOBLAUCH, FEINZERKLEINEN TOMATEN, SCHWARZE OLIVEN, PARMASAN*
- 250g **GNOCCHI CON POLLO E SPINACI** 125,-
CHICKEN, SPINACH, BLUEVEINED CHEESE, CREAM
*GNOCCHI CON POLLO E SPINACI
HÜHNERFLEISCH, BLATTSPINAT, SCHIMMELKÄSE, SAHNE*

RISOTTO OF ITALIAN RICE ARBORIO RISOTTO – REIS ARBORIO

- 250g **RISOTTO CON POLLO A GIARDINETTO** 130,-
VEGETABLE RISOTTO TOPPED WITH CHICKEN SLICED BREAST, PARMASAN
*RISOTTO CON POLLO A GIARDINETTO
GEMÜSERISOTTO MIT HÄHNCHENBRUST UND PARMASANKÄSE*
- 250g **RISOTTO CRUDO FUNGHI E VINO BIANCO** 145,-
PROSCIUTTO, CHANDERELLE /MUSHROOMS/, WHITE VINE
*RISOTTO CRUDO FUNGHI E VINO BIANCO
PROSCIUTTO, PILZE, WEISSWEIN*



CHILDREN MENU | KINDERMENÜ

80g	FRIED CHICKEN STEAK, FRENCH FRIES <i>PANIERTES HÜHNERSCHNITZELCHEN MIT POMMES FRITES</i>	75,-
200g	SPAGHETTI, KETCHUP, EDAM CHEESE <i>SPAGHETTI MIT KETCHUP UND KÄSE</i>	60,-
150g	SEMOLINA PUDDING, COCOA, BUTTER <i>GRIESSBREI MIT KAKAO UND BUTTER</i>	60,-

DESSERTS | DESSERTS

	PANCAKES WITH RASPBERRY MOUSSE <i>PALATSCHINKE MIT HIMBEERSCHAUM</i>	75,-
	WARM PLUMS IN SUGAR CANE, CINNAMON, NUT ICE CREAM <i>WARME PFLAUMEN MIT RÖHRZUCKER, ZIMT, WALNUSSEIS</i>	75,-
	„MARLENKA CAKE“ /cocoa flavour/ „MARLENKA TORTE“ (Kaffeeschmack)	45,-
	HOMEMADE TIRAMISU <i>TIRAMISU AJETO</i>	45,-
	PAN FRIED TORTILLA CHIPS IN CINNAMON, WHIPPED CREAM <i>GEBRATENE TORTILLA CHIPS MIT ZIMT UND SAHNE</i>	50,-
	ICE CUP 3 SORTS OF ICE CREAM, FRUITS, TOPPED WITH WHIPPED CREAM <i>EISBECHER</i> <i>DREI EISSORTEN, OBST, SCHLAGSAHNE</i>	70,-



SALADS | SALATE

- 100g **LETTUCE WITH GRILLED GOAT CHEESE, TOMATOES, BASIL** 95,-
KOPFSALAT MIT PANIERTEM ZIEGENKÄSE STÜCK, TOMATEN, BASILIKUM
- 120g **WARM CHICKEN SALAD** 120,-
CHICKEN BREAST SLICES, MUSHROOMS, LEEK, CORN, PEKING CABBAGE,
SOUR CREAM, MAYONNAISE, TOASTED BAGUETTE WITH HERB BUTTER
WARME HÜHNERSALAT SPEZIAL
HÜHNERFLEISCH, MAIS, CHINAKOHL, PORREE, CHAMPIGNONS, RAHMKREM,
KRÄUTERBAGETTE
- 200g **„ŠOPSKÝ“ SALAD** 70,-
VEGETABLE SALAD WITH SALTY CHEESE
SCHOPSKA SALAT
GEMÜSE SALAT MIT SALZKÄSE
- 120g **LETTUCE WITH GRILLED CHICKEN BREAST CHUNKS** 110,-
MUSHROOMS AND CHERRY TOMATOES, BALSAMICO SAUCE
KOPFSALAT MIT HÄHNCHENBRUST, CHAMPIGNONS, CHERRY TOMATEN,
BALSAMICO
- 100g **TUNA SALAD** 95,-
TUNA, LETTUCE, RED BEANS, EGG
TUNA SALAT
TUNA, KOPFSALAT, ROTE BOHNEN, EIER



SIDE DISHES | BEILAGEN

200g	BOILED POTATOES <i>BRÜHKARTOFFELN</i>	25,-
200g	MASHED POTATOES WITH GARLIC AND PARMASAN <i>STAUCHKARTOFFELN MIT KNOBLAUCH UND PARMASAN</i>	35,-
200g	BAKED POTATOES WITH BACON, ONION AND GARLIC <i>BRATKARTOFFELN MIT SPECK, ZWIEBEL UND KNOBLAUCH</i>	35,-
200g	JACKET POTATOE WITH GORGONZOLLA AND CHILLI <i>GEBACKENE KARTOFFEL MIT GORGONZOLA KÄSE UND CHILLI</i>	45,-
200g	FRENCH FRIES <i>POMMES FRITES</i>	30,-
200g	POTATOE CROQUETTES <i>KROKETTEN</i>	30,-
200g	AMERICAN POTATOES <i>AMERIKANISCHE KARTOFFELN</i>	30,-
150g	RICE <i>REIS</i>	25,-
200g	HOMEMADE POTATOE PANCAKES <i>KARTOFFELPUFFER</i>	45,-
150g	STEAMED BRUSSEL SPROUTS WITH BACON AND GARLIC <i>ROSENKOHL MIT SAHNE SAUCE, SPECK UND KNOBLAUCH</i>	45,-
150g	GREEN BEANS IN SOUR CREAM AND GARLIC <i>GRÜNE BOHNEN MIT SAHNE SAUCE UND DILL</i>	45,-
150g	DEEP FRIED ONION RINGS <i>PANIERTEN ZWIEBELRINGEN</i>	40,-
150g	GRILLED VEGETABLE <i>GEMISCHTES GEMÜSE GEGRILLT</i>	45,-
5 Pcs. 5 St.	TOASTED BAGUETTE WITH HERB BUTTER <i>KRÄUTERBAGETTE</i>	30,-

We serve side dishes only with main courses! / Die Beilagen servieren wir nur mit Hauptgerichten!