

Le Jardin

Restaurant

VORSPEISEN

| | |
|---|---------|
| Schottischer Lachs | 260 CZK |
| Avocado, Kaviar, essbarer Ton | |
| Jakobsmuscheln | 280 CZK |
| Blumenkohlpüree, Speckpulver, Reischips | |
| Feine Gänseleber | 390 CZK |
| Kürbis Relish, hausgemachte Brioche, Lebkuchenstaub | |
| Römersalat (Cesar Salat) | 200 CZK |
| Knoblauchcroutons, Anchovis, Parmesankäse | |

SUPPEN

| | |
|--|---------|
| Kürbiscremesuppe | 150 CZK |
| Ingwer, Kürbisöl | |
| Südböhmische Kartoffel-Pilz-Suppe „Kulajda“ | 150 CZK |
| Dill, Kartoffeln, Wachteleier, Pilze | |

HAUPTGERICHTE

Risotto 350 CZK

Frische Pilze, Parmesan, Rucola-Öl

Meereswolf 450 CZK

Schwarzwurzelpüree, Baby-Gemüse, Beurre Blanc

Perlhuhn 400 CZK

Pfifferlinge, Rosenkohl, Baby-Karotten, Marsalasoße

Entenkeule 350 CZK

Apfel-Sauerkraut, Karlsbader Knödel

Kalbsbäckchen 450 CZK

Kartoffelpüree, Wurzelgemüsechips

Damhirschrücken 550 CZK

Geräuchertes Knoblauchpüree, Pilz mit Rosmarin, Kürbis

Lamm French rack (Lammkrone) 550 CZK

Kastanienmus, Rosenkohl, Rotweinsauce

KÄSE

Auswahl französischer Käsesorten

250 CZK

Variationen hausgemachter Marmeladen

DESSERTS

Crème brûlée

170 CZK

Vanille, Früchte, Schokoladenton

Gebackene Schokolade

170 CZK

Brombeerschaum, Haselnuss-Staub, Früchte

Sorbet-Variationen

110 CZK

nach Tagesangebot

GUTEN APPETIT!

LE JARDIN TEAM UND

Jiří Hadač

KÜCHENCHEF

Zögern Sie nicht, sich wegen den Allergenen an unser Personal zu wenden.