CHÂTEAU
Cihelny
ART ROYAL SPA HOTEL
KARLOVY VARY
★★★★

Schloss - MENÜ

Vorspeisen

Gebackene Rote Bete, mariniert in Honig und Kräutern, gebackener Ziegenkäse, geröstete Walnüsse, Toast	280 CZK
Enten-Rillettes, aromatisches Pflaumen-Chutney mit einem Schuss Slivovice, unser Schlossgebäck	280 CZK
Rindercarpaccio, Trüffelöl, Parmesan, gerösteter Toast	295 CZK

Suppen

Rinderbrühe mit Fleisch und unseren Celestine-Nudeln	120 CZK
Tagesuppe nach Angebot	95 CZK

Hauptgerichte

Frischer Fisch nach Tagesangebot, unser Safran-Risotto mit gegrillten Kirschtomaten und Mikrokräutern	495 CZK
Unsere Schlossroulade aus Hähnchen vom Bauernhof, gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta, Gemüse der Saison, Grenaille	295 CZK
Langsam gebratene Hirschkeule mit Wacholder auf Thymian und Hagebutten, serviert mit Rosenkohl, Kartoffelpüree	390 CZK
Traditioneller Segedin-Gulasch, unser Karlsbader Knödel	260 CZK
Konfierte Entenkeule, geschmortes Rotkraut mit Rosinen und Schuss Rotwein, unser Kartoffel Knödel	480 CZK
Gebratenes Schweineschnitzel in Schweineschmalz, feine Kartoffelpüree mit Butter und saurer Gurke	320 CZK
Rumpsteak, unser Gemüserösti,in Brandy flambierte Pfifferlinge, serviert mit Trüffelsauce	595 CZK

CHÂTEAU
Cihelny
ART ROYAL SPA HOTEL
KARLOVY VARY
★★★★

Fleischlose und Wellness-Gerichte

Frische Pasta nach Tagesangebot, mit gebratenen Pfifferlingen, Kräutern und Trüffelöl, Parmesan	370 CZK
Safran-Risotto mit gebackenem Kürbis, Kürbisöl, Salbei	295 CZK

Unsere saisonalen Salate

Blattsalat-Variation mit gebackenem Camembert, Waldheidelbeeren und knusprigem Toast	295 CZK
Bunter Gemüsesalat mit eingelegtem Feta-Käse in Kräuteröl, Oliven, marinierten roten Zwiebeln und geröstetem Toast	295 CZK
Kleiner gemischter Gemüsesalat / mit Fetta	135 / 165 CZK

Kindergerichte (nur für Kinder)

Hähnchenschnitzel, Kartoffelpüree oder Pommes frites	190 CZK
Frische Pasta Pomodoro, Parmesan	190 CZK

Hochwertige europäische Käsesorten zu Wein und Bier

Auswahl an hochwertigen europäischen Käsesorten, Brot für 2 Personen	595 CZK

Desserte

Schokoladenfondant, mit Kürbis-Orangen-Soße	195 CZK
Pflaumenmus gefüllte Täschchen, geriebener Lebkuchen, süße Crème fraîche	185 CZK
Fruchtsorbet oder Eis nach Tagesangebot	130 CZK

Allergenübersicht ist auf Anfrage beim Bedienung erhältilich.
Verantwortlicher Person: Viktor Březina.