Svatomartinské menu

od 7.11. do 15.11.2026 (nebo do vyprodání zásob)



PŘEDKRM – STARTER

Husí sádlo s drůbky a bylinkami, pečivo

Goose fat with poultry giblets and herbs, bread (1,9,10)

145,-

POLÉVKA – SOUP

Husí vývar s masem, nudlemi, kořenovou zeleninou a libečkem

Goose broth with meat, noodles, root vegetables and lovage (1,3,9)

120,-

VELKÁ JÍDLA – MAIN COURSES

¼ Pečené husy, červené zelí se skořicí na víně, kysané bílé zelí, kynutý a bramborový knedlík

¼ Roast goose, red cabbage with cinnamon and red wine, sauerkraut, bread and potato dumplings (1,3,7,9)

636,-

Konfitované kachní stehno, červené zelí se skořicí na červeném víně, bramborové lokše

Duck leg confit, red cabbage with cinnamon and red wine, potato "lokše" (traditional potato flatbreads) (1,3,7,9)

395,-

DEZERTY – DESSERTS

Větrník s pečenými jablky, pekany a slaným karamelem

Traditional Czech choux pastry puff with roasted apples, pecans and salted caramel (1,3,7,8)

120,-

Makovo-švestkový dortík s vanilkovým krémem

Poppy seed and plum cake with vanilla cream (1,3,7,8)

98,-

Hotel Tanzberg

Naše nabídka

PŘEDKRM – STARTER

Hovězí míchaný tatarák, topinky

Beef steak tartare with toasted bread (1,3)

255,-

POLÉVKA – SOUP

Houbový krém s krutony

Mushroom cream soup with croutons (1,3,7,9)

95,-

VELKÁ JÍDLA – MAIN COURSES

Smažený vepřový nebo kuřecí řízek, vídeňský bramborový salát

Fried pork or chicken schnitzel with Viennese potato salad (1,3,7)

260,-

Smažený sýr, hranolky, domácí tatarská omáčka

Fried cheese, French fries, homemade tartar sauce (1,3,7)

245,-

Kachní taštičky, dušené zelí, švestková omáčka

Duck pastries, stewed cabbage, plum sauce (1,3)

320,-

Dýňové špecle se sušenými rajčaty a kozím sýrem

Pumpkin spaetzle with sun-dried tomatoes and goat's cheese (1,3,7)

255,-

DĚTSKÁ JÍDLA – CHILDREN'S MENU

(do 15 let – up to 15 years old)

Kuřecí řízek s bramborovou kaší

Chicken schnitzel with mashed potatoes (1,3,7)

179,-

Hotel Tanzberg