



*Hotel Lafayette*****

HOTELOVÁ BRASSERIE AVENANT

STUDENÉ PŘEDKRMY - KALTE VORSPEISEN - COLD STARTERS - APERITIFS FROIDS

<i>80gp</i>	<i>Meloun s parmskou šunkou</i> <i>Melone mit parmer Schinken</i> <i>Melon with Parm Ham</i> <i>Melon au Jambon de Parme</i>	<i>120,-</i>
<i>130gp</i>	<i>Šunková rolka s křenovou šlehačkou</i> <i>Schinkenrolle mit Krensahe</i> <i>Ham Roll with Horseradish Cream</i> <i>Rouleau de Jambon à la Crème de Raifort</i>	<i>60,-</i>
<i>120g</i>	<i>Caprese z mozarely a rajčat</i> <i>Caprese aus Mozzarella und Tomaten</i> <i>Caprese with Mozzarella and Tomatoes</i> <i>Caprese de Mozzarella et Tomates</i>	<i>90,-</i>
<i>150gp</i>	<i>Uzený losos, máslo, citron</i> <i>Räucherlachs, Butter, Zitrone</i> <i>Kippered Salmon, Butter, Lemon</i> <i>Saumon fumé, Beurre, Citron</i>	<i>195,-</i>
<i>1/2p</i>	<i>Cukrový meloun s portským vínem</i> <i>Zuckermelone mit Portwein</i> <i>Sweet Melon with Blackstrap</i> <i>Melon Doux au Porto</i>	<i>120,-</i>

POLÉVKY – SUPPEN - SOUPS

0,22l	<i>Bujón s vejcem</i> <i>Bouillon mit Ei</i> <i>Bouillon with Egg</i>	50,-
0,22l	<i>Minestrone s čerstvou zeleninou</i> <i>Minestrone mit Frischgemüse</i> <i>Minestrone with fresh vegetable</i> <i>Minestrone aux Légumes frais</i>	50,-
0,22l	<i>Chřestová polévka krémová</i> <i>Spargelcremesuppe</i> <i>Asparagus soup cream</i> <i>Crème d'Asperges</i>	60,-
0,22l	<i>Krevetová nebo humrová polévka</i> <i>Garnelensuppe oder Hummersuppe</i> <i>Prawn or Hummer soup</i> <i>Soup aux Crevettes ou Bisque de Homard</i>	60,-
0,45l	<i>Bouillabaisse</i> <i>Bouillabasse</i>	190,-

**TEPLÉ PŘEDKRMY - WARME VORSPEISEN -
WARM STARTERS - APERITIFS CHAUDS**

3ks	<i>Tygrí krevety na česneku</i> <i>Tigergarnelen auf Knoblauch</i> <i>Tiger prawns in garlic</i> <i>Crevettes roses à l'ail</i>	135,-
3ks	<i>Grilované Sardele s citronem na zelené podušce</i> <i>Gegrillte Sardelle mit Zitrone und Salat</i> <i>Sardella in Grill, Lemon, Salat</i> <i>Sardines Grillées, Citron, Salade verte</i>	95,-
100g	<i>Husí játrka na portském víně, toast</i> <i>Gänseleber auf Portwein, Toast</i> <i>Goose livers on blackstrap, Toast</i> <i>Foie d'Oie au vin de Porto, Toast</i>	105,-
2ks	<i>Svatojakubské škeble na víně</i> <i>St. Jakob Muschel auf Wien</i> <i>St. Jacob schellfisch on wine</i> <i>Coquilles St.Jacques au Vin</i>	350,-
2ks	<i>Žabí stehýnka provensálská</i> <i>Provensalische Froschschenkeln</i> <i>Frog legs Provençal</i> <i>Cuisses de Grenouille à la Provençale</i>	145,-
35g	<i>Šneci po Burgunsku</i> <i>Schnecken nach dem burgundischen Rezept</i> <i>Escargots de Bourgogne</i> <i>Escargots de Bourgogne</i>	145,-

RYBY - FISCHE - FISH - POISSON

- 1ks Pražma pečená na červené cibuli s pařížskými brambůrky a bazalkovým máslem**
Gebratene Brasse mit Rote Zwiebel, pariser Kartoffeln und Basilikumbutter 255,-
Grillet sparit with Red onion, Parisiene Potato, Butter
Poisson Cuit au Four à l'oignon Rouge, Pommes de terre Parisiene, Beurre de Basilic
- 200g Grilovaný steak z lososa s cuketou, rukolovým salátem, cherry rajčaty, koprovým dippem a croquette** **175,-**
Gegrilltes Lachssteak mit Zucchini, Rukolasalat und Cherry Tomaten, Dill
Grilled Salmon Steak with Zucchini, Rucolla salad with Cherry Tomatoes, Dill dip and Croquette
Steak de Saumon grillé, Salade de Rucolla aux Tomates cerises, Tremlette à l'Aneth et croquette
- 200g Steak z lososa na šafránové rýži zdobený mrkvovou slámou a citronem** **175,-**
Lachssteak auf Safranreis, mit geraspelten Karotten und mit Zitrone garniert
Salmon Steak, Safran rice, Grated Carrots with Lemon
Steak de Saumon, Riz au Safran, Carottes râpées au citron
- 1ks Platýz grilovaný, zapečený v zeleninové krustě** **425,-**
Gegrillter Plattfisch in Gemüsekruste gebacken
Grilled Halibut baked in vegetable crisp
Flétan grillé cuit au four en légumes crispées
- 200g Tuňák na červeném víně s olivami, pikantním dippem na zeleném chřestu s rýží Basmati** **235,-**
Thunfisch auf Rotwein mit Oliven und pikantem Dip, mit Grünspargel, Basmatireis
Tuna in red wine with Olives, Spicy Dip with green Asparagus and Basmati rice
Thon au Vin Rouge aux Olives, Tremlette Piquante aux Asperges verts et Riz Basmati
- 4ks Krevetový špíz, ozdoba / krevety, olivy, ananas, česnek, máslo /** **255,-**
Garnelenspieß, Garnierung, (Garnelen, Oliven, Ananas, Knoblauch, Butter)
Prawn Kebab, Side salad (prawns, olives, pineapple, garlic, butter)
Kebab de Crevettes, Salade (crevettes, olives, ananas, ail, beurre)

MOŘSKÉ SPECIALITY- MEERSPEZIALITÄTEN- SEAFOOD - FRUITS DE MER

- 5ks** *Vaření mořští ráčci s česnekovým máslem, polníčkový salát, toast* **320,-**
Gekochte Hummer mit Knoblauch-Butter, Salat „Polníček“, Toast
Boiled Lobsters with Garlic Butter, Salad „Polníček“, Toast
Homards cuits au Beurre à l'ail, Salade, Toast
- 4ks** *Vařené mušle ve skořápce s pestem a česnekem, ve vinné omáčce s kousky čerstvé zeleniny a bílým pečivem* **245,-**
Gekochte Muscheln mit Pesto, Knoblauch, Weinsauce, Frischgemüse, Gebäck
Mussels with Pesto, Garlic, Wine sauce with fresh vegetables, Toast
Moules au vin, Pesto, Ail et Légumes, Salade, Toast

DRŮBEŽ - GEFLÜGEL - POULTRY- VOLAILLE

- 150g** *Kuřecí prsíčka na smetaně s vínem, ozdoba / bílé víno, šlehačka /* **130,-**
Hühnchenbrust mit Schlagsahne und Wein, Garnierung
Chicken Breast with Cream on Wine, Side salad
Filet de Poulet au vin à la crème, Garniture
- 150g** *Kuřecí prsíčka se švestkovou omáčkou, ozdoba / kuřecí prsa, povidla, chilli /* **125,-**
Hühnchenbrust mit Pflaumensauce, Garnierung
Chicken Breast with Plum Sauce, Side salad
Filet de Poulet, Sauce de Pruneaux, Garniture
- 150g** *Kuřecí prsíčka na citronové cibuli s karamelovým základem a dušenou zeleninou* **130,-**
Hühnchenbrust mit Zitrone-Zwiebel, Caramelsauce und gedünstetes Gemüse
Chicken Breast with Lemon Onions, Caramel sauce, Steamed vegetables
Filet de Poulet aux Onions et Citron, Sauce Caramel et Légumes cuits à la vapeur
- 1ks** *Kachní prsa na pomerančích se závitky grilovaného lilku, plněnými chřestem* **265,-**
a s bramborovými pusinkami
Entebrust auf Orangen mit gegrillte Aubergine, mit Spargel gefüllt und mit Pommes
Duchesses
Duck Breast with Oranges, grilled Aubergines filled with Asparagus and Pommes
Duchesses
Filet de Canard à l'Orange, Aubergines grillées aux Asperges et Pommes Duchesses
- 1ks** *Pečená kachnička na horských malinách* **265,-**
Gebackene Ente auf heißen Himbeeren
Roasted Duck with hot Raspberries
Canard rôti aux Framboises Chaudes

ZVĚŘINA - WILD - VENISON - VENAISON

- 200g** *Srnčí steak s jablky, ozdoba* **260,-**
Rehsteak mit Äpfeln, Garnierung
Venison Steak with Appels, Side salad
Steak de Venaison aux Pommes, Garniture
- 200g** *Srnčí steak v hříbkovém lůžku s grilovanými liškami, ratatouielle, bramborové pusinky* **315,-**
Rehsteak mit Pilze, Ratatouielle, Pommes Duchesses
Venison Steak with grilled Mushrooms, Ratatouille, Pommes Duchesses
Steak de Venaison, Champignons grillés, Ratatouille, Pommes Duchesses
- 200g** *Jehněčí kotleta na červeném víně s brusinkami, ozdoba* **235,-**
Lammkotelett auf Rotwein mit Preiselbeeren, Garnierung
Lamb chops with red wine sauce and Cranberries
Côtelettes d'Agneau au vin et des Canneberges, Garniture
- 200g** *Jehněčí kotleta s bramboráčky, ozdoba* **235,-**
Lammkotelett mit Kartoffelpuffern, Garnierung
Lamb chops with potato pancakes, Side salad
Côtelettes d'Agneau, Crêpes de Pommes de Terre, Garniture

VEPŘOVÉ MASO - SCHWEINEFLEISCH- PORK - PORC

- 200g Vepřová kotleta se šunkou a vejcem, ozdoba** **155,-**
Shweinskotelett mit Schinken und Ei, Garnierung
Pork Chop with Ham and Egg, Side salad
Côtelette de Porc au Jambon et Oeuf, Garniture
- 200g Vepřový steak s pepřovou omáčkou, ozdoba** **175,-**
Schweinsteak mit Pfeffer sauce, Garnierung
Pork Steak with Peppersauce, Side salad
Steak de Porc, Sauce au Poivre, Garniture
- 200g Vepřový steak „Francie“, ozdoba / vepřová kotleta, chilli, kečup, med /** **215,-**
Schweinsteak „Frankreich“ (Shweinskotelett, Chilli, Ketchup, Honig), Garnierung
Pork Steak „France“ (chilli, ketchup, honey), Side salad
Steak de Porc „France“ (chilli, ketchup, miel), Garniture
- 200g Vepřový steak s mandlovým přelivem, ozdoba / šlehačka, mandle /** **215,-**
Schweinsteak mit Mandelnsauce, Garnierung
Pork Steak with Almond Sauce, Side salad
Steak de Porc aux Amandes, Garniture
- 200g Vepřové medailonky s rajčaty a sýrem, ozdoba** **145,-**
Schweinemedallions mit Tomaten und Käse, Garnierung
Medallions of Pork with Tomatoes and Cheese, Side salad
Medallions de Porc aux Tomates et Fromage, Garniture

HOVĚZÍ MASO - RINDFLEISCH - BEEF MEAT - BOEUF

200g	<i>Biftek se šunkou a vejcem, ozdoba</i> <i>Rindsteak mit Schinken und Ei, Garnierung</i> <i>Beef Steak with Ham and Egg, Side salad</i> <i>Bifteck de boeuf au Jambon et Oeuf, Garniture</i>	285,-
200g	<i>Biftek „Dijón“, ozdoba / svičková, smetana, hořčice Dijon /</i> <i>Rindsteak „Dijón“, (Lende, Sahne, Senf Dijon), Garnierung</i> <i>Beef Steak „Dijón“, Side salad</i> <i>Bifteck de Boeuf „Dijón“, Garniture</i>	310,-
200g	<i>Biftek „Mahler“, ozdoba / svičková, smetana, mandle, šunka /</i> <i>Rindsteak „Mahler“, (Lende, Sahne, Mandeln, Schinken), Garnierung</i> <i>Beef Steak „Mahler“ (with Almonds and Ham), Side salad</i> <i>Bifteck „Mahler“ (aux Amandes et Jambon), Garniture</i>	320,-
250g	<i>Rumpsteak, papričky, grilovaná omáčka</i> <i>Rumpsteak, Paprikagulasch, gegrillte Sauce</i> <i>Rumpsteak, Red Peppers, grilled Sauce</i> <i>Rumpsteak, Poivrons Rouges, sauce Grillée</i>	320,-
300g	<i>Rib Eye steak</i> <i>Rib Eye Steak, Garnierung</i> <i>Fillets of Beef Sirloin, Side salad</i> <i>Bifteck d'aloiau, Garniture</i>	390,-
400g	<i>T Bone steak, papričky, grilovaná omáčka</i> <i>T Bone Steak, Paprikagulasch, Grillsauce</i> <i>T Bone steak, Red Peppers, grilled Sauce</i> <i>T Bone steak, Poivrons Rouges, sauce Grillée</i>	550,-

**BEZMASÉ POKRMY - FLEISCHLOSE VORSPEISEN-
MEATLESS DISHES - PLATS SANS VIANDE**

- 250g** *Grilovaná zelenina zapečená kozím sýrem* **150,-**
Gegrilltes Gemüse, mit Ziegenkäse überbacken
Grilled Vegetables baked with Goat cheese
Légumes grillés et cuits au four au Fromage de chèvre
- 250g** *Těstoviny s brokolicí a houbami zapečené pod sýrem mozzarella* **150,-**
Teigwaren mit Brokkoli und Pilze, mit Mozzarella überbacken
Pastes with Broccoli and Mushrooms baked with Mozzarella
Pâtes avec Broccoli et Champignons cuit au four au Mozzarella

MOUČNÍKY - DESSERTS - SWEETS

- 420g** *Paláčinka „ANASTÁZIE“ /zmrzlina, ovoce, šlehačka, poleva, mandle/* **90,-**
Palatschinke „ANASTÁZIE“ /mit Eis, Früchte, Schlagsahne, Schokoladensauce
und Mandeln /
Crepe „ANASTÁZIE“ /ice cream, fruit, whipped cream, topping, almonds/
Crêpe „ANASTÁZIE“ /crème glacée, fruit, crème fouettée, amandes/
- 420g** *Paláčinka „FRANTIŠEK „ /ovoce, griotka, šlehačka, poleva/* **80,-**
Palatschinke „FRANTIŠEK“ /mit Früchte, Weichsellikör, Schlagsahne,
Schokoladensauce/
Crepe „FRANTIŠEK“ /Fruit, Cherry Brandy, Whipped Cream, Topping/
Crêpe „FRANTIŠEK“ /fruit, Kirsch liqueur, crème fouettée/
- 1ks** *Dorty dle denní nabídky /Sachr, Medovník, Tiramisu/* **60,-**
Torten aus dem Tagesangebot
Cakes according to daily offer
Gâteaux selon offre du jour
- 1ks** *Zmrzlinové speciály (sorbety, tartuffo, karamel) se šlehačkou* **50,-**
Eisspezialitäten (Sorbett, Tartuffo, Karamell) mit Schlagsahne
Ice speciality (Sorbett, Tartuffo, Caramel) with whipped cream
Specialités de crème glacée (Sorbet, Tartuffo, Caramel), crème fouettée

PŘÍLOHY - BEILAGEN - SIDE DISHES - GARNITURES

200gp	<i>Brambory vařené</i>	25,-
	<i>Gekochte Kartoffeln</i>	
	<i>Boiled potatoes</i>	
	<i>Pommes de terre cuites</i>	
200gp	<i>Bramborové dukátky</i>	40,-
	<i>Kartoffeln Dukaten</i>	
	<i>Potato Ducates</i>	
150gp	<i>Bramborové pusinky smažené</i>	40,-
	<i>Pommes Duchesses</i>	
	<i>Pommes Duchesses</i>	
	<i>Pommes Duchesses</i>	
150g	<i>Rýže Basmati</i>	35,-
	<i>Basmatireis</i>	
	<i>Rice Basmati</i>	
	<i>Riz Basmati</i>	
Couvert		25,-
	<i>Couvert</i>	
	<i>Couvert</i>	
	<i>Couvert</i>	

SALÁTY - SALATE - SALADS - SALADES

- 210g** *Míchaný salát s jablkem a parmskou šunkou* **115,-**
Mischsalat mit Apfel und parmer Schinken
Mixed salad with Appel and Parm Ham
Salade mixte au Pomme et Jambon de Parme
- 230g** *Rukolový salát s cherry rajčaty a mozarelou* **115,-**
Rucolasalat mit Cherry Tomaten und Mozzarella
Rucola with Cherry Tomatoes and Mozzarella
Rucola avec Tomates Cerises et Mozzarella
- 200g** *Rukolový salát s pomeranči a ovčím sýrem* **135,-**
Rucolasalat mit Orangen und Brimsen
Rucola with Oranges and Ovine cheese
Rucola aux Oranges et Fromage ovin
- 200g** *Polníčkový salát s kozím sýrem, ořechy a medovým melounem* **165,-**
Salat „Polníček“ mit Ziegenkäse, Nüsse und Honigmelone
Letuce „Polníček“ with Goat cheese, Nuts and Honeydew melon
Salade „Polníček“ avec Fromage de chèvre, Noix et Melon doux

KOMPOTY - KOMPOTTE - CANNED FRUITS - COMPOTTES

200g *Míchaný salát z čerstvého ovoce /sezonní/ s kokosem, ořechy
a likérem*

130,-

*Mischsalat aus frischen Früchten, mit Kokos, Nüsse und Likör
Mixes fruit salad with Coconut , Nuts and Liqueur
Salade de fruit à la Noix de Coco, Noix et Liqueur*

Hmotnost masa a ryb je uvedena v syrovém stavu.

Das Fleischgewicht und Fischgewicht wird in ungekochtem Zustand angegeben.

Given weight of meat is the weight before cooking.

Le poid de viande et poisson est le poid avant la cuisson.

Uvedené ceny jsou smluvní.

*Ředitel hotelu : Marika Hrtanová
Platnost od : 16.04.2009*