



À LA CARTE MENÜ

Vorspeisen

<i>Tartare vom Lachs und Artischocken mit feiner Paprikacreme</i>	<i>CZK 330,-</i>
<i>Gebackene Entenleber „Foie Gras“ auf Rosmarin mit Aprikosensauce auf Feigengelee</i>	<i>CZK 550,-</i>
<i>„Millefeuille“ aus Mozzarella mit hausgemachten gedörrten Tomaten, Baby-Zucchini auf Rucola-Salat mit weißem Ingwer-Balsamico mit Piniennüssen gewürzt</i>	<i>CZK 300,-</i>

Suppen

<i>Hühner-Consommé mit Ravioli von Enten-Foie Gras, gekochtem frischem Brokkoli und Karotte</i>	<i>CZK 290,-</i>
<i>Karottencreme auf Weißwein mit Rahm und Basilikum-Pesto</i>	<i>CZK 210,-</i>
<i>Echte französische Zwiebelsuppe mit Käse eingebacken</i>	<i>CZK 250,-</i>

Salate

<i>Eissalat mit Sauerrahm und Joghurt, Anchovis, Parmesankäse und Bratkartoffel auf Speck mit Rosmarin</i>	<i>CZK 250,-</i>
<i>Ingwersalat aus gerupften Salatblättern, Avocado und Sojasprossen mit gebackener Tiger-Krevette und Tofu</i>	<i>CZK 310,-</i>
<i>Salat aus roten und gelben Paprikas, Tomaten, Rucola und marinierten Kenia-Bohnen in Trüffelöl mit geräuchertem Lachs (geeignet als glutenfreie Diät, Vegangericht)</i>	<i>CZK 300,-</i>

Vegetarianische Speisen

<i>Frisches Gemüse auf Olivenöl gebacken (Karotte, Kenia-Bohnen, Baby-Zucchini, Spargel, Tomaten, Blattspinat)</i>	<i>CZK 250,-</i>
<u><i>Vegangericht</i></u>	
<i>Risotto aus Austernpilz und gedörrten Tomaten, Trüffelgemisch mit Parmesankäse</i>	<i>CZK 390,-</i>

Böhmische Küche

- Traditioneller böhmischer Lendenbraten in Rahmsauce
mit Orangen, Preiselbeeren und feinem Wiener Knödel CZK 580,-
- Gulasch aus echter Rindslede nach Prager Wurstmacherart
mit Schinken, Speck, Wurst und Wiener Zwiebel CZK 550,-
- Goldgebratene Gänsekeule mit rotem Weinkraut mit Äpfeln,
marinierte Birne mit Thymian und Griebenknödel mit Schnittlauch CZK 650,-

Fische & Meeresfrüchte

- Gebackenes Lachsfilet in Serrano-Schinken eingerollt
auf Linsensalat aus Kuskus, Ingwer und Paprikas, Safransauce CZK 580,-
- Tigerkrevetten auf süßer pikanter Sauce mit Grand Marnier,
Risotto aus Miesmuscheln und schwarzen Oliven mit Parmesankäse CZK 590,-
- Seezunge auf Weißwein, mit grünem Spargel
und gebratenen Kartoffelmedaillons serviert CZK 750,-

Hauptspeisen

- Spezialität des Chefkochs
Lammkamm auf Rosmarinsauce mit gebackenem Provencer
Gemüse und Zucchini-Blinis mit Blaumohn CZK 690,-
- Steak vom brasilianischen Bullenkalb auf Marsala
mit Kartoffel-Sellerie-Terrine mit kandierter Paprika-Salsa
und gebackenem Blattspinat CZK 690,-
- Huhn „Tandoori“ auf Thai-Curry, Basmati-Reis mit Paprika-Salsa CZK 590,-

Käse

- Palette von französischen, italienischen und tschechischen Käsen CZK 390,-

Desserts

- „Crêpe suzette“ mit Früchtemosaik serviert, Pistazieneis CZK 250,-
- Pfannkuchen mit Blaubeeren und Sauerrahm gefüllt
(geeignet als glutenfreie Diät) CZK 300,-
- Irishes Schokoladentörtchen mit englischer Creme und frischem Obst CZK 240,-
- „Panna Cotta“ aus Kokosmilch mit Erdbeeren, Sauerrahm
und Mandelnbiskuit CZK 250,-

Angebot von Eiscreme in der „Mövenpick“-Eiskarte

*Menu zusammengestellt und Preise kalkuliert von: Milan Pešek, Chefkoch
Gültig ab 01. 03. 2010*