ADVENTNÍ BRUNCH

6. 12. 2026 11:30–15:00

1 490 Kč, děti do 10 let 690 Kč, mladší zdarma

Živá hudba – pianista

Welcome drink Prosecco 0,15 l

Studené předkrmy

Kachní paštika, perník, rybíz
Hovězí tatarský biftek, česnek, topinky
Výběrové uzeniny z Bio farmy Dráb
Výběr českých sýrů, hroznové víno, tyčinky z naší pekárny
Kapr v aspiku, bramborový salát

Teplý předkrm

Zadělávaní šneci, slanina, smetana, šalotka

Polévka

Hráškový krém, zakysaná smetana, krutony

Live Station

Pečená pražská šunka v pomerančové šťávě

Hlavní jídla

Špikovaná jelení plec na smetaně, brusinky
Pečená husa, červené zelí
Smažené kuřecí řízky
Pošírovaný candát
Houbový kuba

Přílohy

Karlovarský knedlík
Bramborový salát
Bramborové šišky
Bramborová kaše
Máslová zelenina
Pečivo

Dezerty

Cukroví
Vanilkový cheesecake se skořicí
Kořeněná panna cotta s pomerančem
Mini štoly
Čokoládový dortík
Čerstvé krájené ovoce



ADVENT BRUNCH

6. 12. 2026 11:30–15:00

1 490 CZK, kids 10+ 690 CZK, younger free

Live music - pianist

Welcome drink Prosecco 0,15 l

Starters

Duck pâté, gingerbread, redcurrants
Beef tartare, garlic, toasted bread
Selection of premium cured meats from Bio Farma Dráb
Selection of Czech cheeses, grapes, breadsticks from our bakery
Carp in aspic, potato salad

Warm Starter

Creamed snails, bacon, cream, shallots

Soup

Cream of green peas, sour cream, croutons

Live Station

Roasted Prague ham with orange jus

Main Course

Larded venison shoulder in creamy sauce, cranberries
Roast goose, red cabbage
Breaded chicken schnitzels
Poached pike-perch
Traditional Czech mushroom and barley dish (Houbový kuba)

Side Dishes

Karlovy Vary bread dumplings
Potato salad
Potato dumplings
Mashed potatoes
Buttered vegetables
Bread and rolls

Desserts

Christmas cookies
Vanilla cheesecake with cinnamon
Spiced panna cotta with orange
Mini Christmas stollen
Chocolate cake
Freshly sliced fruit

