



Předkrmy

Starters

Vorspeisen

Закуски

- 1. 100g Carpaccio z hovězí svíčkové s rukolou a hoblinkami parmazánu, bageta 289 Kč**
Carpaccio made of beef sirloin with rocket and Parmesan chips
Carpaccio aus Rindslende mit Rucola und Parmesanspänen
Карпаччо из говядины с рукколой и пармезаном, багет
- 2. 100g Tatarský biftek z hovězí svíčkové, topinky 289 Kč**
Tartar steak made of beef sirloin, fried bread
Tatar-Beefsteak aus Rindslende, mit Röstbrot
Татарский бифштекс из филе с гренками
- 3. 200g Mozzarella s rajčaty „Prince de Ligne „ 160 Kč**
(Mozzarella, rajčata, černé olivy, sušená rajčata, čerstvá bazalka)
Mozzarella with tomatoes „Prince de Ligne“
(Mozzarella, tomatoes, black olives, dried tomatoes, fresh basil)
Mozzarella mit Tomaten “Prince de Ligne”
(Mozzarella, Tomaten, schwarze Oliven, Trockentomaten, frisches Basilikum)
Моцарелла с помидорами «Prince de Ligne»
(Моцарелла, помидоры, чёрные маслины, сушеные помидоры, свежий базилик)
- 4. 100g Lehce zauzený tataráček z norského lososa marinovaného v bylinkách 265 Kč**
a koňaku s opečeným toastem **CHEF'S TIP** 
Smoked tartar made of Norwegian salmon marinated in herbs and cognac
with roasted toast
**Leicht geräuchertes Tatar aus norwegischem Lachs, mariniert mit Kräutern
und Cognac, mit gebackenem Toast**
Подкопченный татарский бифштекс из норвежского лосося, маринованного в травах и
в коньяке, жареный тост
- 5. 100g Domáci marinovaný losos podávaný se salátem coleslaw 265 Kč**
a koprovým krémem, rozpečená bageta
Home-made marinated salmon served with Coleslaw salad and dill cream
Marinierter Lachs auf Art des Hauses, mit Coleslaw-Salat und Dill-Krem serviert
Домашний маринованный лосось, с салатом Coleslaw и укропным кремом,
жареный багет
- 6. 100g Pečená červená řepa s čerstvým kozím sýrem, praženými piniovými 189 Kč**
semínky a rukolovým krémem
Roasted beetroot with fresh goat cheese, roasted pinie seeds and rocket cream
**Gebackene Rote Beete mit frischem Ziegenkäse, gerösteten Pinienkernen
und Rucola-Krem**
Жареная свекла со свежим козьим сыром, жареными семенами пинче
и руколовым кремом
- 7. 50g Foie Gras terinka z kachních a husích jater s čerstvým fíkem 490 Kč**
a fíkovou marmeládou, opečený toust semínky a rukolovým krémem **CHEF'S TIP** 
Foie Gras duck and goose liver terrine with fresh fig and fig jam, toast
Foie Gras Enten-Gänseleber-Terrine mit frischer Feigen und Feigenmarmelade, Toast
Фуа – гра из утиной и гусиной печени со свежим инжиром и инжирным
мармеладом, обжаренный тост

Zeleninové saláty

Vegetable salads

Gemüsesalate

Овощные салаты

- 9. 300g Zeleninový salát Caesar s grilovaným kuřecím masem a máslovými krutony s hoblinkami parmazánu** **180 Kč**
Vegetable salad "Caesar" with grilled chicken meat and buttery croutons with Parmesan chips
Gemüsesalat Caesar mit gegrilltem Hähnchenfleisch und Buttercroutons mit Parmesanspänen
Овощной салат «Цезарь» с жареным куриным мясом и масляными гренками с чипсами Пармезан
- 10. 300g Řecký míchaný salát s černými olivami, červenou cibulkou a sýrem Feta** **189 Kč**
Greek mixed salad with black olives, red onion and Feta cheese
Griechischer Mischsalat mit schwarzen Oliven, roter Zwiebel und Feta-Käse
Греческий салат с маслинами, красным луком и сыром Фета

Polévky

Soups

Supen

Супы



- 12. 0,25l Krémová polévka z lesních hub s nočkem ze smetany creme fresh, sekanou pažitkou a lanýžovým olejem** **85 Kč**
Cream soup made of forest mushrooms with gnocchi made of sour cream and truffle oil
Cremesuppe aus Waldpilzen mit Nocken aus Creme fresh und Trüffel-Öl
Крем-суп из лесных грибов с гночи из сметаны рубленным весенним луком и трюфельным маслом
- 13. 0,25l Poctivý kuřecí vývar s domácími nudlemi, kuřecím masem a zeleninou** **55 Kč**
Thick chicken broth with noodles, chicken meat and vegetables
Kräftige Hühnerbrühe mit Nudeln, Hühnerfleisch und Gemüse
Сытый куриный бульон с домашней лапшой, куриным мясом и овощами
- 14. 0,25l Tomatová polévka z loupáných rajčat zjemněná smetanou** **65 Kč**
Tomato soup from peeled off tomatoes with cream added
Tomatensuppe mit Sahne verfeinert
Томатный суп из очищенных томатов со сметаной


Nabídka hlavních jídel

Main Courses

Angebot an Hauptmahlzeiten

Главный ход

- 16./17. 200g/300g Hovězí steak mignon** **489 / 745 Kč**
Beef steak mignon
Rinder-Steak Mignon
Говяжий стейк миньон
- 18./19. 200g/300g Grilovaný telecí Rib eye steak s bylinkovým máslem** **345 / 545 Kč**
Grilled veal Rib eye steak with herb butter
Gegrilltes Rib eye-Steak vom Kalb mit Kräuterbutter
Стейк из телятины Rib eye с пряным маслом
- 20. 100g Nudličky ze svíčkové ve smetanové omáčce se zeleným pepřem a žampiony ala STROGANOV, špecle** **329 Kč**
Tenderloin of beef noodles in spicy cream sauce with green pepper and mushrooms, Spaetzle
Nudeln aus Rindslende in Sahnesauce mit gruenem Pfeffer, Champignons, Spaetzle
Полоски говядины в сливочном соусе с зеленым перцем и грибами аля Строганов, ньокки
- 21. 150g Grilovaný hovězí Flank steak (pupek) s omáčkou ze zeleného pepře, pečené brambory ve slupce na rozmarýnu** **320 Kč**
CHEF'S TIP 
Grilled beef Flank steak with green pepper sauce, grilled potatoes in peel on rosemary
Gegrilltes Flank-Steak mit grüner Pfeffersauce, in der Schale gerösteten Rosmarin-Kartoffeln
Говяжий Фланк стейк на гриле с соусом из зеленого перца, картофель, жаренный в кожуре, с розмарином
- 22. 200g Konfitovaná telecí líčka na červeném víně s kořenovou zeleninou a bramborovým pyré s jarní cibulkou** **399 Kč**
Confit veal cheeks in red wine with root vegetables and potato purée with spring onion
Pochiertes Kalbsbäckchen auf Rotwein mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree mit Frühlingszwiebel
Телячьи щечки конфи в красном вине с корнеплодами и картофельным пюре с зеленым луком
- 23. 200g Originální Vídeňský řízek z telecí kýty, smažený na přepuštěném másle, podávaný s vařeným bramborem a brusinkami** **285 Kč**
CHEF'S TIP 
Original Wiener schnitzel of veal rump, fried on clarified butter, served with boiled potatoes and cranberries
Original Wiener Schnitzel (Kalbsschlegel), in zerlassener Butter gebraten, serviert mit gekochten Kartoffeln und Preiselbeeren
Оригинальный Венский шницель из телячьего окорока, поджаренного на растопленном масле, отварной картофель и брусника

- 25. 150g Vepřová panenka se smetanovou omáčkou se zeleným pepřem, na másle grilovanými žampiony a šťouchanými brambory s cibulkou** **279 Kč**
 Pork loin with cream sauce with green pepper, champignons grilled with butter and mashed potatoes with onion
Schweinslendchen mit Sahnesauce und grünem Pfeffer, auf Butter gegrillten Champignons und Stampfkartoffeln mit Zwiebel
 Свиная вырезка под сливочным соусом с зеленым перцем, шампиньоны на гриле в масле и картофельное пюре с луком
- 26. 200g Grilovaná vepřová panenka ve slanině s restovanou sezónní zeleninou, přelitá silnou vepřovou šťávou** **285 Kč**
 In bacon grilled pork tenderloin with roasted season vegetables
In Speck gegrilltes Schweinefleisch Tenderloin mit geröstetem Saisongemüse
 Свиная вырезка в беконе на гриле с обжаренными сезонными овощами, под соусом из свинины
- 27. 150g Grilovaný steak z vepřové pečeně s glazírovanou medovou cibulkou se špeclími s praženou slaninou a bílým zelím** **255 Kč**
 Grilled steak of roasted pork baked with glazed honey onion with pasta with parched bacon and white cabbage
Gegrilltes Schweinesteak mit glasierter Honigzwiebel, mit Spätzle und geröstetem Speck, Weißkraut
 Жареный свиной стейк, запеченный с глазированным медовым луком, макароны с вяленым беконом и белой капустой
- 28. 200g Pomalu pečené kachní prso se švestkovou omáčkou a houbovým krupotem (kroupy, hrášek, houby)** **289 Kč**
 Slowly roasted duck breast with plum sauce and mushroom Groats mix
Langsam gegarte Entenbrust mit Pflaumensauce, serviert mit Graupen und Pilzen
 Медленно обжаренная утиная грудка со сливовым соусом и грибной смесью
- 29. 1ks Konfitované kachní stehno s červeným zelím, karlovarským a bramborovým knedlíkem** **279 Kč**
 Confit duck leg, red cabbage and variety of dumplings
In Fett gegarte Entenkeule mit Rotkraut und Knödelvariationen
 Конфи из утиной ножки с красной капустой, карловарскими и картофельными клецками
- 30. 350g Domácí bramborové lokše plněné trhaným kachním masem dušeným ve vlastní šťávě s červeným zelím a smaženou vídeňskou cibulkou** **275 Kč**
 Homemade Lokshe (thin pancake of potato dough) filled with chopped duck meat stewed in its own sauce with red cabbage and fried Vienna onion **CHEF'S TIP** 
Hausgemachte Kartoffelplinsen (aus gekochten Kartoffeln), gefüllt mit Entenfleischstreifen in eigenem Saft, mit Rotkraut und gebratener Wiener Zwiebel
 Домашние картофельные лепешки (локше), фаршированные «рваным» утиным мясом, протушенным в собственном соку, с красной капустой и жареным венским лучком
- 31. 200g Rolované kuřecí prsíčko Sous vide s plněným sušeným rajčátkem a bazalkou podávané s rukolovo-bramborovým pyré** **250 Kč**
 Rolled chicken breast Sous vide with stuffed dried tomato and basil served with rocket-potato purée
Roulade Sous vide aus Hähnchenbrust, gefüllt mit Trockentomaten und Basilikum, serviert mit Kartoffel-Rucola-Püree
 Рулет из куриной грудки Sous vide, фаршированный вялеными помидорами и базиликом, с картофельно-руколовым пюре

- 32. 150g Grilovaný kuřecí steak s pečenou zeleninou provoněnou česnekem a bramborovými Rösti 245 Kč**
Grilled chicken steak with roasted vegetables spiced with garlic and potato Rösti
Gegrilltes Hähnchen-Steak mit gebratenem Gemüse mit einem Hauch Knoblauch, Kartoffelrösti
Куриный стейк на гриле, жареные с чесноком овощи и картофель Rösti
- 33. 150g Lehce zauzené filátko z candáta s ragú z barevné čočky, kořenové zeleniny a fava fazolemi 349 Kč**
CHEF'S TIP 
Smoked fillet of zander with ragout made of colored lentils, root vegetables and fava beans
Leicht geräuchertes Zander-Filet mit einem Ragout aus farbigen Linsen, Wurzelgemüse und Fava-Bohnen
Слегка копченое филе судака с рагу из цветной чечевицы, корнеплодов и фавовых бобов
- 34. 150g Na másle pečené filátko z lososa s blanširovaným cukrovým hráškem a holandskou omáčkou 399 Kč**
Salmon fillet baked on butter with blanched snap pea and hollandaise sauce
Auf Butter gebratenes Lachsfilet mit blanchierten Zuckererbsen und Holländischer Sauce
Жаренное на масле филе лосося с бланшированным сахарным горошком и голландским соусом
- 35. 250g Tortellini plněné lososem se šafránovou omáčkou, čerstvým listovým špenátem a hoblinkami parmazánu 299 Kč**
Tortellini stuffed with salmon in saffron sauce, fresh spinach leaves and Parmesan chips
Tortellini mit Lachs gefüllt, mit Safran-Sauce, frischem Blattspinat und Parmesanspäne
Тортеллини, фаршированные лососем в соусе из шафрана, со свежими листьями шпината и пармезаном
- 36. 350g Fettuccine s kousky pečeného lososa ve smetanovo-bylinkové omáče s hoblinkami parmazánu 289 Kč**
CHEF'S TIP 
Fettuccine with pieces of baked salmon with cream-herb sauce, Parmesan chips
Fettuccine mit gebratenen Lachsstücken in Sahne-Kräuter-Sauce mit Parmesan-Spänen
Феттуччине с кусочками жареного лосося в сливочно-пряном соусе с чипсами из пармезана
- 37. 300g Fettuccine s hříbkovo – smetanovou omáčkou 195 Kč**
Tagliatelle with boletus cream sauce
Tagliatelle mit Pilzsauce
Тальятелле со сливочно-грибным соусом

Přílohy, Extras, Beilagen, Гарниры

40.	200g	Vařené brambory Boiled Potatoes Gekochte Kartoffeln Отварной картофель	55 Kč
41.	250g	Šťouchané brambory Mashed potatoous Stampfkartoffeln Картофельное пюре	55 Kč
42.	250g	Pečené brambory ve slupce Grilled potatoes in peel In Schale geröstete Kartoffeln Картофель, жаренный в кожуре	55 Kč
43.	150g	Smažené steakové hranolky French Fried Potatoes Pommes Frites Французский жареный картофель	55 Kč
44.	150g	Bramborové Rösti Potato Rösti Kartoffelrösti Картофель Rösti	55 Kč
45.	150g	Karlovarské knedlíky Carlsbad Dumplings Karlsbader Knödel Карловарские клецки	55 Kč
46.	150g	Bramborové knedlíky Potato dumplings Kartoffelknödel Картофельные клецки	55 Kč
47.	200g	Pečená zelenina na grilu Grilled vegetables Überbackenes Gemüse vom Grill Жареные овощи на гриле	70 Kč

Sýry, Cheese, Käse, Сыры


50.	100g	Variace českých sýrů Variation of Czech traditional cheese Tschechische Käsevariatio Нарезка традиционного чешских сыров	170 Kč
51.	100g	Variace francouzských sýrů Variation of French cheese Französische Käsevariation Нарезка французских сыров	270 Kč

Moučníky

Desserts

Desserts

Десерт

60. 150g **Variace mini závinů se šlehačkou (tvarohový-makový-hruškový)** 95 Kč
Variety of mini strudels with whipped cream (curd-poppy seed-pear)
Eine Variation von Ministrudeln mit Schlagsahne (Quark – Mohn - Birne)
Разнообразные мини-штрудели со взбитыми сливками (творог, мак, груша)
61. 200g **Mini palačinky plněné domácí zavařeninou, podávané se sladkým tvarohem, přelité jahodovou omáčkou, sypané strouhanou čokoládou** 95 Kč **CHEF'S TIP** 
Mini pancakes filled with homemade jam, served with sweet curd and strawberry sauce, grated chocolate on top
Mini-Palatschinken mit hausgemachter Marmelade gefüllt, mit süßem Quark serviert und geriebener Schokolade bestreut
Мини-блинчики с начинкой из домашнего варенья, сладкий творог с клубничным соусом и шоколадной стружкой
62. 150g **Vanilková zmrzlina s griliášem v čokoládové pěně** 139 Kč
Vanilla ice-cream with brittle in chocolate mousse
Vanille-Eis mit Krokant in Schokoschaum
Ванильное мороженое с нежным шоколадным муссом и грильяжем
63. 150g **Tiramisu** 85 Kč
Tiramisu
Tiramisu
Тирамису

Cena 1/2 porce jídla je 70% z ceny původní

The Price of 1/2 square meal is 70% from the original cost

Der Preis von 1/2 Portion ist 70% aus den ursprünglichen Preis

Цена 1/2 порции составляет 70% от первоначальной стоимости

**„INFORMACE O OBSAŽENÝCH ALERGENECH
POSKYTNE OBSLUHA NA VYŽÁDÁNÍ ZÁKAZNÍKA“**

Информации о содержащихся аллергенах

предоставит обслуживающий персонал по требованию заказчика



Hotel Prince de Ligne s. r. o.

ředitel hotelu: Petr Brandl

šéfkuchař: Petr Sklenář

Ceny smluvní

V Teplicích 03. 12. 2018

princedeligne.cz