



## Kolde Forretter

70 g Krabbe cocktail	90,-
100 g Norsk røget laks, smør, citron	190,-
100 g Ostefad	120,-
100 g Prag skinke med smør og syltede agurker	100,-
100 g Tomat salat (tomato, mozarella og pesto)	100,-

## Supper

250 ml Supper se dagens tilbud	40,-
--------------------------------	------

## Varme Forretter

50 g Gratinerede broccoli med ost	140,-
100 g Asparages ruller med skinke og æg	140,-
150 g "Podolská" omelet med tomat, champignon og asparages	160,-

## Pasta/Marinerede salater

150 g Penne a la Bolognese (penne, hakkede kød, tomat sovs)	160,-
150 g Spinatnudler med kylling kød	220,-
300 g Salat "Mistral" (grønsager, kylling og salat)	160,-
300 g Tuntallerken (grønsager, tun, æg, salat)	150,-
300 g Salat med bagt laks (grønsager, salat, grønt, laks)	170,-
300 g Græsk salat (grønsager, balcan ost, oliven, salat)	130,-
200 g "Šopský" salat (grønsager, balcan ost)	80,-

## Fisk

150 g Lakse filet med citronpeber og cremefraiche sovs	260,-
200 g Pangaseus fisk	220,-
200 g Bagt tjekkisk forel (fisk) på møllers måde	230,-

## Fra tjekkisk køkken

150 g Goulash "Racek", croquetter	280,-
600 g Bagt and med rødkål, kartoffelpandekager	280,-

## Specialiteter

600 g Fasan på bacon med rødkål	360,-
200 g Skive andebryst på appelsin med æbler chutney	360,-
200 g Steak au Poivre Albert	380,-
200 g Lamme kotelet med ingefær og andre krydderier	380,-

## Udvalg

150 g Kyllinge mix a la Corzar (kyllingnudler med grønnsager)	210,-
200 g Kyllinge steak piccanto med soltørrede tomater	230,-
200 g Kyllinge steak med skinke og ost	230,-
200 g Kylling steak med champignon sovs	230,-
200 g Kylling steak med karry sovs	230,-
200 g Beefsteak med grønpebersovs	360,-
200 g Beefsteak med champignon sovs	360,-
200 g Beefsteak med hvidløg sovs	360,-
200 g Beef mix Stroganoff	340,-
300 g Mixed grill (kylling, svinefilet og oksemørbrad)	370,-
200 g Svinefilet med champignon sovs	240,-
200 g Svinefilet Barbecue	240,-
200 g Wiener schnitzel	240,-
200 g Svinefilet med ost sovs	240,-

### Ekstra Sovse

mayonaise, remoulade, hvidløg sovs, champignon sovs 30,-

### Tilbehør

Pommes frites, Croquetter, Braskartofler, Kartoffelpandekager,  
Stegt ris, Knødel 40,-

### Fra vores konditori

Pandekage a la Gaviota (jordbær, vanilje og chokolade is, frugt,  
æg likør) 120,-

Æble kage med varme "brandy" æbler og vanilje is 80,-

Banana split (banan, vanilje is, chokolade og piske fløde) 90,-

### Is dessert

Kaptainens dessert (jordbær, vanilje og chokolade is, frugt,  
chokolade og piske fløde) 90,-

Varme hindbær med vanilje is 120,-

Børne dessert (is, piske fløde) 70,-

Honning kage 90,-

*Kuvert (ketchup, soya sovs, krydderier, smør, brød)  
- betales særskilt.* 20,-



### Kalte Vorspeise

70 g Krabben Kocktail 90,-

100 g Norwegisch geräucherter Lachs, Butter, Zitrone 190,-

100 g Käse Platte 120,-

100 g Prager Schinken mit Butter und saure Gurken 100,-

100 g Caprese (Tomaten, Mozarella, Pesto) 100,-

### Suppen

250 ml Suppen nach dem täglichen Angebot 40,-

### Warme Vorspeise

50 g Überbackene Brokoli mit Käse 140,-

100 g Spargel Rölchen mit Schinken und Käse 140,-

150 g „Podolská“ Omelette mit Tomaten, Champignons und Spargel 160,-

### Teigwarenspeise, Marinieren Salat

150 g Bologna Rigatone (Rigatone, gehamlen Fleisch  
und tomaten soße) 160,-

150 g Spinatnudel mit Hühner Fleisch 220,-

300 g Salat Mistral (Gemüse, Hühnerfleisch, Kopfsalat) 160,-

300 g Platte mit Thunfisch mit Ei (Gemüse, Thunfisch, Ei, Kopfsalat) 150,-

300 g Salat Platte mit gerösten Lachs (Kopfsalat, Gemüse, Lachs) 170,-

300 g Griechische Platte (Gemüse, Oliven, Balcan Käse, Kopfsalat) 130,-

200 g Schopper Salat (Gemüse, Balcan Käse) 80,-

### Fischen

150 g „Lachs Filete auf dem zitronen Pfeffer mit saure Sahne Soße 260,-

200 g Pangaseus Fisch 220,-

200 g „Gratinierte Forelle nach dem Müller Art 230,-

### Aus der tschechische Kuche

150 g „Pfanne – Gulasch „Racek“, Kroketen	280,-
600 g „Entebraten mit dem Rotkohl, Kartoffelpuffer	280,-

### Spezialität

600 g Fasan mit Speck und Rotkohl	360,-
200 g Die Entebrust Scheiben auf der Orangen, ergänzt durch Apfel Chutney	360,-
200 g Steak au Poivre Albert	380,-
200 g Lamm Kotelette auf der Rosmarin, bedienen mit den mariniert Ingwer	380,-

### Auswahl

150 g Hühnermischung „Korzar“ (Hühnernudel mit Gemüse)	210,-
200 g Pikant Hühnersteak mit getrocknete Tomaten	230,-
200 g Hühnersteak mit Schinken und Käse	230,-
200 g Hühnersteak in der champignon Soße	230,-
200 g Hühnersteak in der curry Soße	230,-
200 g Beefsteak mit grünpfeffer sahne Soße	360,-
200 g Beefsteak mit champignon Soße	360,-
200 g Beefsteak mit knoblauch Soße	360,-
200 g Lendenbraten „Stroganow“	340,-
200 g Gemüschtes Fleisch auf den Rost (Hühner, Schweinelende, Lendenbraten)	370,-
200 g Schweinelende in der champignon Soße	240,-
200 g Schweinelende auf Barbecue Art	240,-
200 g Wiener Schnitzel	240,-
200 g Schweinelende mit käse Soße	240,-

### Soße

Tataren, Hollandischen, Knoblauchen, Champignonen	30,-
---	------

### Beilage

Pommes Frites, Kroketen, Steakkartoffel, Kartoffelpuffer, Gedünsteter Reis, Knödel	40,-
---	------

### Aus unserer Konditorei

Palatchinke „Gaviota“ (erdbeer, vanille und schokoladen Eis, Obst, egg Likör, Sahne)	120,-
Apfelstrudel mit warme „brandy“ Äpfel und vanille Eis	80,-
Banane Split (Banane, vanille Eis, Schoko und Sahne)	90,-

### Eisbecher

Eisbecher Kapitän (erdbeer, vanille und schokoladen Eis, Obst, Schoko und Sahne)	90,-
Warme Himbeeren mit vanille Eis	120,-
Kinder Eisbecher (Eis und Sahne)	70,-
Hönig Torte	90,-

<i>Couvert-berechnen wir mit jedem Gericht (Ketschup, Soyasoße, Gewürze, Butter und Gebäck)</i>	20,-
---	------