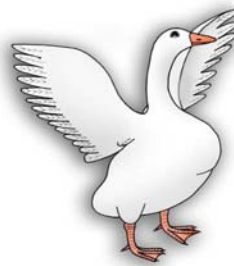


Martinská husa

Martini-Gansl Menü

Martin's Goose



Předkrm - Vorspeise - Starter

Topinka s pikantní směsí z husích jater
Toast mit pikanter Gans-Lebermischung

88,-

Toast with spicy Goose liver

Polévka - Suppe - Soup

Domácí vývar s husím masem a nudlemi
Gänselsuppe mit Fleisch und Nudeln
Soup with Goose-meat and Noodles

35,-

Hlavní jídlo - Hauptmenü – Main course

**¼ Pečené husy s bramborovým, karlovarským a domácím knedlíkem
červené a bílé zelí** 275,-

*¼ Gebratener Gans mit Kartoffel- und Karlsbaderknödeln und Rot/-
Weisskraut*

¼ Roast Goose with Potato and Karlsbader Dumplings and Red/White Cabbage

¼ Pečené husy s játrovou nádivkou a opékanými bramborami 275,-

¼ Gebratener Gans mit Leberfüllung und Bratkartoffeln

¼ Roast Goose with Liver Stuffing and Fried Potatoes

200 g Smažená husí játra, bramborová kaše 120,-

200 g Gebratene Gänsenleber, Kartoffelpüree

200 g Goose-liver fried, Mash Potatoes

Desert

Bramborové placky – lokše se sádlem a skořicí nebo s povidly

Traditionelle Kartoffelpuffer mit Povidel oder Zimt

Traditional Potatoe pancake with Cinemmon or Plum jam

45,-

K huse podáváme martinské víno – bílé, růžové a červené od místních vinařů.

O objednání stolu prosíme na tel. 519519307 nebo v recepci hotelu

*Vaří pro vás naši kuchaři/Menu hat für Sie vorbereitet/ Menu was prepared by our cooks:
Ludmila Pospíšková a Radek Zouhar*

www.hoteldrnholec.cz