

# 3. GASTRONOMISCHE TAGE DES HOTEL HORIZONT-CHEFKOCHS JIŘÍ ŠVESTKA

CAFÉ & RESTAURANT HOTEL HORIZONT

30.4. - 2.5.2010

SEHR GEEHRTE FANS ERSTKLASSIGER GASTRONOMIE UND GUTER WEINE, ZUM MONATSWECHSEL MÄRZ/MAI WERDEN SIE DIE EINZIGARTIGE MÖGLICHKEIT HABEN, SPEZIALITÄTEN UNSERES HOTEL-CHEFKOCHS JIŘÍ ŠVESTKA UND SEINES TEAMS SOWIE AUSGEWÄHLTE MÄHRISCHE UND AUSLÄNDISCHE WEINE ZU VERKOSTEN.



## BEGLEITPROGRAMM

### FREITAG 30.4. 2010 AB 19 UHR - VERKOSTUNG MÄHRISCHER WEINE

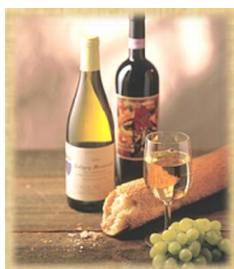
präsentiert vom führenden Sommeliers Herrn Moravčík und Gertner  
ergänzt mit einem 5-Gänge-Menü gestehend aus angebotenen Spezialitäten

### SAMSTAG 1.5. 2010 AB 19 UHR - WEINVERKOSTUNG AUS DER NEUEN WELT

der Firma Vinicola;  
ergänzt mit einem 5-Gänge-Menü gestehend aus angebotenen Spezialitäten

PREIS DER WEINVERKOSTUNG INKL. DEGUSTATIONSMENU 594 CZK

TISCHRESERVIERUNG IM VORAUS NOTWENDIG - UNTER DER TEL. NR. +420 777 332 015  
BZW. PER EMAIL [fbm@hotelhorizont.cz](mailto:fbm@hotelhorizont.cz)



WIR BEDANKEN UNS FÜR SEINE BESUCH UND WÜNSCHEN IHNEN GUTEN APETIT!

## Kalte Vorspeisen:

**Gegrillter zypriotischer Haloumikäse** serviert auf einem Salat mit auf Kirschholz angeräuchertem Lachs, mit knusprigen Toasts, garniert mit Cherrytomaten **88 CZK**

**Tatarbeefsteak vom Angusrind**, dekoriert mit Wachtelspiegelei, Cherrytomaten und frischen Kräutern, serviert mit Weißbrot-Toasts **117 CZK**

## Warme Vorspeisen:

**Schweinehirn blanchiert in gewürztem Wein**, serviert mit Röhrei mit gerösteten Morcheln, dekoriert mit Tomatenchutney **62 CZK**

**Geröstete Stierdrüsen** kombiniert mit in Rum und Wein marinierter Gänseleberpastete, serviert mit Karamelläpfeln und Rote-Beete-Paprika-Chili-Dip **52 CZK**

## Suppen:

**Omas Hühnersuppe** **45 CZK**

**Hirncremesuppe mit gerösteten Pilzen und in Butter gerösteten Croutons** **45 CZK**

**Rübezahls Kartoffelsuppe „čočkouka“** **45 CZK**

## Spezialitäten:

**Gebratenes Filet von frischem Seeteufel** serviert mit Zellerie-Poree-Salzkartoffeln, ergänzt mit roter Beete und Schnittlauchsauce **280 CZK**

**Keulchen vom Frühlingshähnchen** konfitiert in Pflaumen und Rotwein, und gebratenes Brüstchen, serviert mit Kohlrüben-Kartoffeln, dekoriert mit frischen Kräutern und Honigspeck **146 CZK**

**Gänsekeule** konfitiert in hausgemachtem Schmalz, gefüllt mit geröstetem Sauerkraut mit Wein, Sahne und Rosinen, serviert mit Graupenbrei und Gänsefond **146 CZK**

**Kalbsmedaillons** mit Sahneragout aus echten Steinpilzen und grünem Spargel, serviert mit Grießnockerln mit Zucchini **282 CZK**

**Lammkotelettchen** mariniert in Knoblauch, Rosmarin und Olivenöl, auf Grill zubereitet, serviert mit frischem Spinat und Sahne-Broccoli-Kartoffelchen **241 CZK**

# GASTRONOMISCHE TAGE DES CHEFKOCHS



**Beefsteaks vom Damhirschrücken** mariniert in Wildgewürzen und Knoblauch auf Gemüsereduktion, serviert mit Schlosskartoffeln, dekoriert mit geröstetem Speck und einer in Dessertwein marinierten Minibirne **282 CZK**

**Damhirschkeule „blau“ nach Art von M. D. Rettigová** mit Preiselbeeren und gerösteten Mandeln, serviert mit hausgemachten Hefeknödeln nach Großmutter Art **184 CZK**

**Kalbsbacken gedünstet in Wein**, serviert auf Spinat Eierstich und ergänzt mit Speckknödeln dekoriert mit gerösteter Zwiebel **164 CZK**

**Schweinenieren gedünstet mit Morcheln in gewürztem Wein**, serviert mit Jasminreis mit Frühlingsgemüse **156 CZK**

**Maccheroni serviert mit mexikanischem Ragout**, dekoriert mit Parmesanspänen und frischen Kräutern – FLEISCHLOS **132 CZK**

**Rübezahls kleine Kartoffelpuffer** mit Pilzmischung, garniert mit frischen Kräutern – FLEISCHLOS **106 CZK**

## Kalte Desserts:

**Gläserne Dreieckchen** (aus Eiweiß, Mandeln und Zucker), ergänzt mit Mascarponeschaum, garniert mit frischem Obst und übergossen mit Ahornsirup **56 CZK**

**Ananas-Carpaccio** mit Basilikum und Tequila-Sorbet **56 CZK**

## Warme Desserts:

**Aprikosenknödel** mit geriebenem Quark und Zucker, ergänzt mit Amaretto und saurer Sahne **56 CZK**

**Feine Crème brûlée mit Früchten**, überbacken mit Eiweiß-Karamell-Kruste **56 CZK**

