



HOTEL**HORIZONT**

ENTDECKEN SIE IHREN HORIZONT...

MENU

ANGEBOT GÜLTIG AB: 01.02 2023



MENÜ-ANGEBOT

MENÜ A á 345 CZK

Tagessuppe

Lendenbraten mit Sahnesoße und Semmelknödeln,
Zitronenscheibe mit Preiselbeeren und frische Schlagsahne

Dessert aus der hoteleigenen Konditorei je nach Tagesangebot

MENÜ B á 345 CZK

Tagessuppe

Hähnchenbrust mit feiner Schnittlauchsoße und Stampfkartoffeln

Dessert aus der hoteleigenen Konditorei je nach Tagesangebot

MENÜ C á 345 CZK

Tagessuppe

Schweineschnitzel mit Kartoffelpüree

Dessert aus der hoteleigenen Konditorei je nach Tagesangebot

MENÜ D á 345 CZK

Tagessuppe

Safran-Risotto mit grünem Spargel und Parmesanspänen

Dessert aus der hoteleigenen Konditorei je nach Tagesangebot

Menüangebot jeweils schon ab 1 Person gültig.



MENÜ E á 445 CZK

Rote-Bete-Tartar mit Ziegenkäse

Entenbrust im Sous vide-Verfahren zubereitet und nachfolgend gebraten,
Semmelknödel und gedünsteter Rotkohl mit Rosinen

Schokoladenpfefferkuchen mit Walnüssen, Schokolode, Preiselbeeren,
Sauerkirschen-Soße und frischer Sahne

MENÜ F á 445 CZK

Rote-Bete-Tartar mit Ziegenkäse

Lachsfilet mit Blattspinat und Sahnestampfkartoffeln

Schokoladenpfefferkuchen mit Walnüssen, Schokolode, Preiselbeeren,
Sauerkirschen-Soße und frischer Sahne

MENÜ G á 445 CZK

Rote-Bete-Tartar mit Ziegenkäse

„Rübezahls Feuer“ – mit Zwiebeln geröstetes Schweinegeschnetzeltes mit Sahne und Chili,
auf Kartoffelpuffer mit gerösteter Chilischote

Schokoladenpfefferkuchen mit Walnüssen, Schokolode, Preiselbeeren,
Sauerkirschen-Soße und frischer Sahne

MENÜ H á 445 CZK

Rote-Bete-Tartar mit Ziegenkäse

Blattsalat-Mix mit überbackenem Ziegenkäse, pochiertem Ei,
glasierter Birne und Walnüssen getunkt in Honig

Schokoladenpfefferkuchen mit Walnüssen, Schokolode, Preiselbeeren,
Sauerkirschen-Soße und frischer Sahne

Diese Menüs können für Gruppen ab 10 Personen jeweils mind. 1 Woche im Voraus bestellt werden.



GALA MENU I á 725 CZK

Hausgemachte Pastete mit Waldbeerensoße und Honig

Rinderrippen in Brühe mit Gemüse und hausgemachten Nudeln

Marinierte Gänsebrust zubereitet im Sous vide-Verfahren und nachfolgend gebraten,
mit Graupen „verlängertes“ Kartoffelpüree

Schokoladentörtchen mit Blaubeerenfüllung,
Sahnecreme und frischen Blaubeeren getunkt in Zuckerlösung mit Honig

Dieses Menü kann für Gruppen ab 10 Personen jeweils mind. 1 Woche im Voraus bestellt werden.
Paarung mit ausgewählten Weinen auf Wunsch möglich.