



HOTEL  BROUČKA

Pilsner Urquell



Minutky ze zvěřiny:

150 g Smažený kančí řízek s oblohou	149,-
150 g Kančí kýta s hříbkovou omáčkou	159,-
150 g Kančí kýta s fazolkami na opečené slanince a česneku	159,-
150 g Kančí medajlonky s opečenou slaninou, cibulkou a brusinkami	159,-
150 g Kančí medajlonky se švestkovým přelivem, sypané perníkem	149,-
150 g Jelení kýta s houbami z pařezu a pečeným česnekem	159,-
150 g Jelení medajlonky s grilovanými jablky a sekanými ořechy	159,-
150 g Jelení medajlonky s dušenými liškami	159,-
150 g Pikantní zvěřinová směs v bramboráku	149,-





HOTEL BROUČKA

Pilsner Urquell



- 150 g Daňčí medajlonky s opečenou zvěřinovou
klobásou a pepřovým přelivem 159,-
- 150 g Daňčí medajlonky s konfitovanými játry
s cibulkou 159,-
- 150 g Daňčí medajlonky s anglickou slaninou
a volským okem 159,-



Minutky z kančí a jelení panenky

- 150 g Kančí panenka s opečenými pravými hříby
na másle 169,-
- 150 g Kančí panenka marinovaná v černém pivu
a brusinkách 169,-
- 150 g Kančí panenka s dušenými liškami 169,-
- 150 g Jelení panenka s fazolkami na opečené
anglické slanince a česneku 169,-



Přílohy:

200 g vařené brambory	30,-	150 g dušená zelenina	49,-
200 g brambor. knedlíky	35,-	160 g housk. knedlíky	30,-
200 g špekové knedlíky	35,-	3 ks bramboráky	40,-
160 g karlovarské knedlíky	35,-	150 g hranolky	40,-
200 g chlupaté knedlíky	35,-	100 g dušené zelí	20,-
150 g bramborový salát	40,-	150 g americké bram.	40,-

HOTEL  BROUČKA

Pilsner Urquell.

Polévky:

<i>Zvěřinový vývar s masem a nudlemi</i>	39,-
<i>Vývar s játrovými knedlíčky a nudlemi</i>	39,-
<i>Dýňový krém s restovanými semínky</i>	39,-

Předkrm:



<i>100 g Uzená jelení kýta s hořčicí a křenem</i>	69,-
<i>150 g Zvěřinová klobása s hořčicí a křenem</i>	69,-
<i>150 g Zvěřinová sekaná s hořčicí a křenem</i>	69,-
<i>400 g Studené zvěřinové prkénko s hořčicí, křenem a okurkou</i>	219,-



