

HOTEL BROUČKA


Pilsner Urquell




Velikonoční hodý



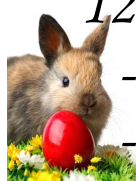
Polévky:


- Vývar z drůbežích drobů s masem a nudlemi 28,-
Vývar z drůbežích drobů s játrovými knedlíčky 30,-
Kopřivový krém s krutonky a restovanými slunečnicovými semínky  28,-

- 150 g Pečená jehněčí kýta na česneku a rozmarýnu 
-s velikonoční žemlovou nádivkou a červeným zelím 129,-
-se štouchanými brambory a oblohou 129,-
-s listovým špenátem a bramborovými knedlíky 129,-

- 150 g Smažený telecí řízek s kyselou okurkou 139,-

- 150 g Telecí medajlonky 
-na šalvěji s parmskou šunkou  149,-
-s pepřovým přelivem 139,-

- 120 g Uzená moravská kýta 
- se švestkovou omáčkou a špekovými knedlíky 99,-
- se špenátovou roládou a červeným zelím 99,-

- 1 ks Pečené králičí stehno 
- na smetaně s houskovým knedlíkem 99,-
- se žemlovou nádivkou a listovým špenátem 99,-



HOTEL BROUČKA



Velikonoční hody



$\frac{1}{4}$ Pečená kachna

- s variací knedlíků a bílým zelím



119,-

- s velikonoční žemlovou nádivkou a červeným zelím 129,-



120 g Kuřecí jarní roláda s bylinkami se štouchanými
brambory

119,-

200 g Kuřecí grilovaný steak

-s hořčicovo-medovou omáčkou

-s bylinkovým máslem

-s jarní zeleninkou na másle



139,-

139,-

139,-

150 g Vepřová líčka na červeném víně a bylinkách
se štouchanými brambory

129,-

150 g Kančí medajlonky

- s hříbkovou omáčkou

- marinované v černém pivu a brusinkách



139,-

149,-

1 ks Pečené vepřové žebro

- s hořčicí, křenem a chlebem



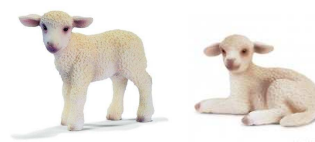
139,-

- s hořčicí, křenem a pečeným bramborem

139,-

Dezerty

Řezy z velikonočního mazance



25,-

Domácí jablečný závin se šlehačkou

25,-

Palacinka s jahodami a šlehačkou

49,-