

BRUNO

CAFÉ RESTAURANT



Svatomartinské menu
St Martin's Menu
Martinsmenü

2024

Managed by

VÍNO | WINE | WEIN

Svatomartinské víno bílé | červené

St Martin's Wine White or Red

Weiss oder Rot Martinswein

CZK 60 | € 2.60 0,1l

PŘEDKRM | STARTER | VORSPEISE

Trhané husí maso v bramborové lokši s nakládanou cibulkou

“Lokshe” Potato Flatbread filled with

Pulled Goose, Pickled Onions

Gefüllte „Lokshe“ (Kartoffelfladen) mit

gezupfter Gans, Silberzwiebeln

CZK 185 | € 8.10

POLÉVKA | SOUP | SUPPE

Husí kaldoun, kořenová zelenina, těstovina, droby

“Kaldoun” Creamy Goose Soup with

Root Vegetables, Pasta and Goose Offal

„Kaldoun“ cremige Ganssuppe mit

Wurzelgemüse, Nudeln und Gänseinnereien

CZK 105 | € 4.60

HLAVNÍ CHOD | MAIN COURSE HAUPTGANG

Konfitovaná husí čtvrtka podávaná s červeným sterilovaným zelím se skořicí a brusinkami, bílé kysané zelí se sušenými švestkami, špekový knedlík a bramborová roláda se škvarkami

Confit Quarter of Goose, Red Cabbage with

Cinnamon and Cranberries, Sauerkraut with Prunes,

Bacon Dumpling and Potato Roll with Cracklings

1/4 Gänsekönfit, Rotkohle mit Zimt und Preiselbeeren, Sauerkraut

mit getrockneten Pflaumen, Speckknödel und Kartoffelroulade

mit gebratener Schwarte

CZK 595 | € 25.90

DEZERT | DESSERT DESSERT

Domácí bramborové šišky s mákem a přepuštěným máslem

Homemade Potato Gnocchi with Poppy Seed and Clarified Butter

Hausgemachte Mohn-Gnocchi mit Butterschmalz

CZK 145 | € 6.30