

PYTLOUN

WELLNESS HOTEL
HARRACHOV

★★★★



2024

VÁNOČNÍ MENU
CHRISTMAS MENU
WEIHNACHTSMENÜ

24. 12. – 26. 12. 2024

18:00–21:00 HOD. / 6 P.M. – 9 P.M.

SLAVNOSTNÍ VÁNOČNÍ MENU, VČETNĚ DOMÁCÍHO VÁNOČNÍHO CUKROVÍ FESTIVE CHRISTMAS MENU, INCLUDING HOMEMADE CHRISTMAS COOKIES FESTLICHES WEIHNACHTSMENÜ, EEINSCHLIESSLICH HAUSGEMACHTER WEIHNACHTSPLÄTZCHEN



PŘEDKRMY

Marinované filátka ze pstruha z rybníka Skalný mlýn se salátkem s jablky a citrusovými segmenty, kopr
Variace červené a žluté řepy s kozím sýrem a emulzí ze zeleného čaje a limety

275 Kč

POLÉVKY

Krémová rybí polévka se zahradní zeleninkou na citronovém másle

95 Kč

HLAVNÍ CHODY

Tradiční smažený kapr z Třeboňského rybníka s domácím bramborovým salátkem a pečeným citronem
Pečená krůta s mandlovou nádivkou se špenátovo-bramborovým pyré, brokolice a krůtí kus
Smažená vinná klobása s domácím bramborovým salátkem
Savojské vepřové řízečky v křupavé strouhance, lehký bramborový salátek, citron
Krupeto s dýní Hokkaido, kari květákem a espumou ze sýru Grana Padano, kerblík

290 Kč

330 Kč

290 Kč

290 Kč

270 Kč

Roast turkey with almond stuffing with spinach-potato puree, broccoli and turkey piece 14,50 EUR

Fried wine sausage with homemade potato salad 13 EUR

Savoy pork cutlets in crispy breadcrumbs, light potato salad, lemon 13 EUR

Hokkaido pumpkin crudo with curried cauliflower and espuma with Grana Padano cheese, chervil 12 EUR

DESSERTS

Cheesecake with white chocolate and caramel 7 EUR

Butter Christmas cake with almond flakes and strawberry sauce 8 EUR



VORSPEISEN

Marinierte Forellenfilets aus der Fischerei „Skalný mlýn“ mit Salat aus Apfel- und Zitrussegmenten und Dill 12 EUR

Variation von roten und gelben Rüben mit Ziegenkäse und Emulsion aus grünem Tee und Limette 12,50 EUR

SUPPEN

Cremige Fischsuppe mit Gartengemüse in Zitronenbutter 4,50 EUR

HAUPTGERICHTE

Traditioneller gebratener Karpfen aus dem Třeboň-Teich mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gerösteter Zitrone 13 EUR

Gebratener Truthahn mit Mandelfüllung, Spinat-Kartoffelpüree, Brokkoli und Putenstück 14,50 EUR

Gebratene Weinwurst mit hausgemachtem Kartoffelsalat 13 EUR

Wiringschnitzel in knuspriger Panade, leichter Kartoffelsalat, Zitrone 13 EUR

Hokkaido-Kürbis-Krupeto mit Curry-Blumenkohl und Espuma mit Grana-Padano-Käse, Kerbel 12 EUR

NACHSPEISEN

Käsekuchen mit weißer Schokolade und Karamell 7 EUR

Weihnachtsstriezel mit Mandelblättchen und Erdbeersauce 8 EUR



STARTERS

Marinated trout fillets from "Skalný mlýn" fishery with apple and citrus segments salad, dill

12 EUR

Variation of red and yellow beetroot with goat's cheese and green tea and lime emulsion 12,50 EUR

SOUPS

Creamy fish soup with garden vegetables in lemon butter 4,50 EUR

MAIN COURSES

Traditional fried carp from Třeboň pond with homemade potato salad and roasted lemon 13 EUR

Společenský oděv / dress code: **formal**

Pytloun Wellness Hotel Harrachov

Rýžoviště 489, 512 46 Harrachov

Tel: +420 608 000 685

Email: harrachov@pytloun-hotels.cz

www.pytlounwellnesshotelharrachov.cz

Restaurace Končina

Rýžoviště 489, 512 46 Harrachov

Tel: +420 608 297 927

Email: koncina@pytloun-restaurants.cz