



HOTEL BAROKO PRAHA

— ★ ★ ★ —

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Kalte Vorspeisen

01	70g	Rinds-Carpaccio mit gehobeltem Parmesan und Toast	125,-
02	100g	Salat Caprese (mit Büffel mozzarella)	85,-
03	100g	Wildterrine mit Preiselbeeren und Toast	95,-

Warme Vorspeisen

04	100g	Tigercrevetten in Sesamteig mit Chilisauce	115,-
05	90g	Gegrillter Camembertkäse	75,-
06	70g	Rindsbeefsteak mit Wachtelei auf knusprigem Baguette	135,-

Suppen

07		Rinds-Konsommee nach Art des Hauses mit selbst gemachten Nudeln	45,-
08		Tagessuppe	30,-

HAUPTSPEISEN

Böhmische Küche

09	350g	Entenschenkel-Confit mit Rotkohl und Kartoffelknödel	185,-
10	150g	Böhmischer Sauerbraten „Svíčková“ mit Rahmsauce, Karlsbader Knödeln und Preiselbeeren	165,-
11	150g	Hirschgulasch mit Speckgnocchi	175,-

Vegetarische und fleischlose Gerichte

12	200g	Couscous mit gegrilltem Gemüse, Eisbergsalat und Fetakäse	105,-
13	300g	Spaghetti mit Büffelmozzarella, Cherrytomaten und Rucola	105,-
14	300g	Pilz-Risotto mit Schalotten und Rosmarin	115,-

GERICHTE AUF BESTELLUNG*

* längere Zubereitungsdauer

Fisch

15	200g	Lachssteak	215,-
16	150g	Gegrillter Zander mit Blumenkohl mit Ei und Dill-Espuma	220,-

Geflügel

17	250g	Gegrilltes Hähnchen Supreme mit Coleslaw (Kohlsalat)	165,-
18	200g	Gegrillter Hähnchenspieß	145,-
19	120g	Clubsandwich mit Hähnchenbrust und Mayonnaise	120,-

Kalbfleisch

20	150g	Kalbsschnitzel	160,-
21	150g	Kalbsfrikadelle	130,-



HOTEL BAROKO PRAHA

— ★ ★ ★ —

Rindfleisch

22	150g	Tatar mit 6 Stuck Knoblauchtoast	200,-
23	300g	Tatar mit 12 Stuck Knoblauchtoast	325,-
24	200g	Beefsteak mit karamellisiertem Knoblauch und Schalotte	260,-
25	200g	Beefsteak mit Chimichurri-Sauce	260,-
26	300g	Ribeye-Steak (Angus)	305,-
27	150g	Rindsgeschnetzelttes mit Gemüse	170,-

Schweinefleisch

28	200g	Schweinefilet-Medaillons mit Pilzen (Pfeifferlinge)	195,-
29	200g	Schweinefilet gefüllt mit Gorgonzola und Parmaschinken an Roquefort-Sauce mit gegrillten Zucchetti und Auberginen	195,-
30	300g	Gegrillter Schweinenacken in Biermarinade	185,-

Für unsere kleinen Gäste

31	150g	Spaghetti Bolognese (70g Rindshackfleisch)	75,-
32	100g	Hähnchenstreifen mit Kartoffeln	65,-
33	150g	Palatschinke (Pfannkuchen) mit Nutella	50,-

BEILAGEN

Beilagen

34	200g	Salzkartoffeln	25,-
35	200g	Bratkartoffeln	30,-
36	150g	Steakhouse-Frites	30,-
37	200g	Stoß-Kartoffeln mit Frühlingszwiebel und Petersilie	30,-
38	150g	Basmatireis	30,-
39	200g	Geröstetes Gemüse (Zucchetti, Aubergine, Cherrytomaten, Paprika)	50,-
40	200g	Grüne Bohnen mit Speck, Knoblauch und Zwiebeln	50,-
41	1 pc	Kräuterbaguette	35,-
42	1 pc	Knoblauchbaguette	35,-
43	1 pc	Knoblauchtoast	5,-
44	1 pc	Toast	5,-
45		Gebäck	15,-

Salate

46	300g	Caesar Salad mit Hähnchenfleisch	105,-
47	250g	Fenchelsalat mit mariniertem Lachs	120,-
48	200g	Gemüsesalat mit gebratenem Schwarzwälder Schinken	120,-
49	200g	Rote Beete-Salat mit Hüttenkäse	80,-

Salatbuffet nach saisonalem Angebot (Mon - Fri)

50		Kleiner Salatteller	35,-
51		Grosser Salatteller	45,-



HOTEL BAROKO PRAHA

— ★ ★ ★ —

NACHSPEISEN

52	Schokoladen-Brownies mit Vanilleeis	55,-
53	Hausgemachter Kuchen (nach Angebot)	35,-
54	Panna Cotta mit Himbeer-Coulis	55,-
55	Eine Kugel Vanilleeis	15,-
56	Eine Kugel Sorbet nach Wahl	20,-
57	3 kleine Pfannkuchen „Lívanec“	55,-

KALTE KUCHEN - KNABBEREIEN

58	1 pc	Schinken-Käse Toast mit Gemüse	35,-
59	250g	Gourmet-Käseteller	235,-
60	300g	Teller mit Salami und Käse aus Europa	235,-
61		Schälchen Oliven	35,-

SNACKS

62	100g	Salzstangen	40,-
63	77g	Chips	40,-
64	100g	Geröstete Erdnüsse	40,-
65	50g	Geröstete Salzmandeln	50,-

Anmerkung:

Gerne servieren wir Ihnen auch eine halbe Portion. Hierfür verrechnen wir 70% des angegebenen Preises.
Unsere Küche ist bis 22 Uhr für Sie da. Nach 22 Uhr servieren wir Ihnen nur noch kalte Speisen.

Geschäftsführerin: **Helena Hovorková**