

Harmony

restaurant&bar

menu

EN/DE



Harmony

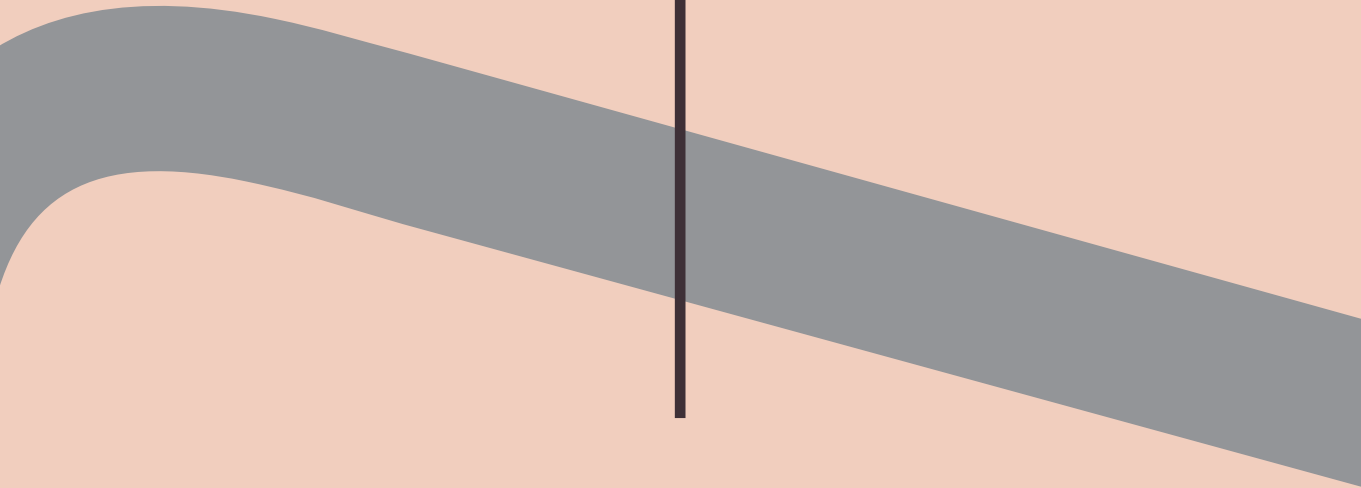
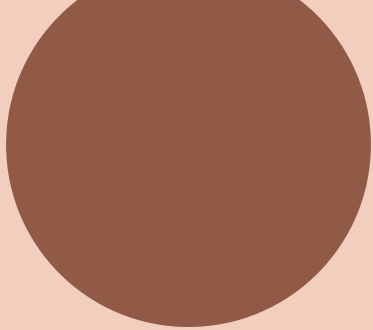
restaurant&bar

Dear guests,
allergens information contained in meals
offered in this menu,
give the serving staff on your request.

Thank you Hotel Management

Sehr geehrte Gäste,
über die in angebotenen Gerichten
enthaltenen Informationen werden
Sie bei unserer Bedienung
auf Ihren Wunsch informiert.

Vielen Dank, Hotelmanagement



Harmony

restaurant&bar

Dear guests,
allergens information contained in meals
offered in this menu,
give the serving staff on your request.

Thank you Hotel Management

Sehr geehrte Gäste,
über die in angebotenen Gerichten
enthaltenen Informationen werden
Sie bei unserer Bedienung
auf Ihren Wunsch informiert.

Vielen Dank, Hotelmanagement

Vorspeisen

Rindercarpaccio

mit gebratenen cherry-tomaten, kapern
und pikantem öl mit parmesanspänen
80 g / 195,—

Schweinelende

geräuchert, mit konfiertem zwiebel,
grobkörnigem senf und meerrettich-nocken
80 g / 175,—

Foie-gras

gegrillte foie-gras mit feigenkonfitüre,
kräuterbaguette und portwein-reduktion
80 g / 210,—

Riesengarnelen

pikante riesengarnelen auf gegrillter ananas,
chili-sauce mit koriander
80 g / 195,—

Jamon iberico

mit zuckermelone
40 g / 190,—

Beef carpaccio

with roast cherry tomatoes, capers,
and Parmesan cheese crumbs in hot spiced oil
80 g / CZK 195.—

Pork loin

smoked, with onion confit, coarse-grained
mustard, and horseradish dumplings
80 g / CZK 175.—

Foie gras

grilled foie gras with fig jam and herb baguette
with Port wine reduction
80 g / CZK 210.—

Tiger shrimp

hot tiger shrimp over grilled pineapple in chilli
sauce with coriander
80 g / CZK 195.—

Jamon iberico

with sugar melon
40 g / CZK 190.—

Starters

Suppen

Thai-suppe

pikant mit garnelen, nudeln, hühnerfleisch
und kokosmilch
120,—

Rinderbrühe

mit lebernocken und gemüse
80,—

Gebratene tomaten mit pastinaken

suppe aus gebratenen tomaten
und pastinaken mit kräutercroutons
85,—

Thai

hot with shrimp, noodles, chicken,
and coconut milk
CZK 120.—

Beef broth

with liver dumplings and vegetables
CZK 80.—

Roast tomatoes and parsnips

soup of roast tomatoes and parsnips
with herb crumbs
CZK 85.—

SOUPS

„Kyselo“

suppe aus brotsauerteig-ansatz,
kartoffeln, pilzen, rührei
80,—

Lendenbraten auf sahn

knödelvariation und preiselbeeren
auf schlagsahn
195,—

Entenkeule

konfiert, kürbiskraut und knödelvariation
230,—

Wildschweinrücken

panierter wildschweinrücken, mariniert
in rotwein und wacholder mit lauwarmem
kartoffelsalat
245,—

Schweinelende

engerollt im wiener speck
mit meerrettich-sauce und kartoffelnocken
195,—

Sour soup

soup of sour yeast, potatoes, mushrooms,
scrambled eggs
CZK 80.—

Beef tenderloin in cream

with a variety of dumplings and cranberries
in whipped cream
CZK 195.—

Duck leg

confit, with pumpkin a la cabbage
and a variety of dumplings
CZK 230.—

Boar saddle

fried back of boar in red wine marinade
with juniper twigs and warm potato salad
CZK 245.—

Pork loin

wrapped in viennese bacon, in horseradish
sauce with potato dumplings
CZK 195.—

Steak

von der rinderlende, stampfkartoffeln
und gebratener portobello-champignon
200 g / 390,—

Hirsch

hirschragout auf rotwein mit wurzelgemüse
und hausgemachten spätzle
180 g / 260,—

Kalb

rosa gebratener kalbsrücken mit italienischem
risotto und steinpilzsauce mit sahn
180 g / 250,—

Huhn

hühnerbrust suprême, sauce aus getrockneten
tomaten, gratinierte kartoffeln und favabohnen
180 g / 190,—

Lamm

lammkoteletts auf knoblauch, kohlpüree
und kartoffelknödel mit babyspinat
200 g / 365,—

Beef

sirloin steak with mashed potatoes
and roast portobello mushrooms
200 g / CZK 390.—

Venison

venison ragout in red wine with root
vegetables and home-made spätzle
180 g / CZK 260.—

Veal

rose veal saddle with italian risotto
and mushroom cream sauce
180 g / CZK 250.—

Chicken

breast of chicken supreme, sauce of dried
tomatoes, potatoes au gratin, and fava beans
180 g / CZK 190.—

Lamb

lamb cutlet over garlic, cabbage purée,
and potato dumplings in baby spinach
200 g / CZK 365.—

Oktopus

vom grill, auf rucola-nest mit pastinakenpüree,
gebratene zitrone
160 g / 395,—

Garnelen

riesengarnelen auf thailändische art
und reismudeln
150 g / 340,—

Zander

mit zerkleinerten tomaten, pancetta, weißwein
und petersilkartoffeln auf butter
180 g / 270,—

Lachs

vom grill, mit beluga-linsen und gebratener
schwarzwurzel
180 g / 325,—

Octopus

grilled and serve on a bed of rocket
with parsnip purée and roast lemon
160 g / CZK 395.—

Shrimps

tiger shrimp thai-style with rice noodles
150 g / CZK 340.—

Zander

with crushed tomatoes, pancetta, white wine
sauce, and buttered parsley potatoes
180 g / CZK 270.—

Salmon

grilled, with beluga lentils and roasted black root
180 g / CZK 325.—

Spaghetti bolognese

mit parmesan und olivenöl
180,—

Tagliatelle

mit getrockneten tomaten, sahnemilch, weißwein
und gegrilltem hühnerfleisch
150 g / 180,—

Lachs

reisnudeln mit lachs in sojasauce
und gemüsecurry
150 g / 280,—

Risotto

steinpilzrisotto mit gegrilltem flanksteak,
sauce aus trüffelbutter und favabohnen
150 g / 220,—

Linguine

linguine mit milder tomaten-sahne-sauce,
basilikum und parmesan
150,—

Spaghetti bolognese

with parmesan cheese and olive oil
CZK 180.—

Tagliatelle

with sun-dried tomatoes, white wine cream
sauce, and gilled chicken
150 g / CZK 180.—

Salmon

rice noodles with salmon in soy sauce and curry
vegetables
150 g / CZK 280.—

Risotto

mushroom risotto with grilled flank steak,
truffle butter sauce, and fava beans
150 g / CZK 220.—

Linguine

linguine with fine tomato and cream sauce, basil,
and parmesan cheese
CZK 150.—

Salate

Griechischer salat

griechischer salat mit jumbo-oliven,
roter zwiebel und feta
145,—

Ceasar

mit hühnerfleisch, dressing aus anchovis
und knoblauch, basilikum-cROUTONS
und parmesanspänen
50 g / 115,— | 150 g / 185,—

mit riesengarnelen, dressing aus anchovis
und knoblauch, basilikum-cROUTONS
und parmesanspänen
30 g / 125,— | 120 g / 240,—

Salatvariation

variation an blattsalaten mit weinreduktion,
gegrilltem lachs und gebratenen mini-tomaten
100 g / 185,—

Eissalat

mit dill und junger zwiebel, aceto balsamico
und marinierten thunfisch-stücken
100 g / 195,—

Mozzarella

mozzarella mit tomatenscheiben, gezupfte
salatblätter, basilikum, getrockneten tomaten
und balsamico-reduktion
100 g / 170,—

Salads

Greek

greek salad with jumbo olives,
red onions, and feta cheese
145,—

Ceasar

with chicken, anchovy
and garlic dressing, basil,
and parmesan crumbs
50 g / CZK 115.— | 150 g / CZK 185.—

with tiger shrimp, anchovy
and garlic dressing, basil,
and parmesan crumbs
30 g / CZK 125.— | 120 g / CZK 240.—

Salad variation

green salad variation with wine reduction, grilled
salmon, and roast mini tomatoes
100 g / CZK 185.—

Iceberg salad

with dill and young onions, balsamic vinegar,
and marinated tuna
100 g / CZK 195.—

Mozzarella

mozzarella with tomato slices,
torn green salad, basil, dried ham,
and balsamic reduction
100 g / CZK 170.—

Lendenbraten

zwei knödel mit sahnese und fleisch
100 g / 110,—

Pasta

mit sauce bolognese
95,—

Crêpe suzette

mit rohrzucker, orange, pekannüssen
und ahornsirup
90,—

Hühnerfilet

mit stampfkartoffeln
100 g / 95,—

Fischstäbchen

panierte fischstäbchen mit kartoffelpüree
100 g / 95,—

Mini-schnitzel

paniertes mini-schnitzel mit kartoffelpüree
100 g / 95,—

Sirloin

two dumplings with beef sirloin
100 g / CZK 110.—

Pasta

with bolognese mix
CZK 95.—

Kreppe suzeppe

with brown sugar, orange, pecans,
and maple syrup
CZK 90.—

Slice of chicken

with mashed potatoes
100 g / CZK 95.—

Fish sticks

fried fish sticks with potato purée
100 g / CZK 95.—

Little chicken steak

fried little chicken steak with potato purée
100 g / CZK 95.—

Süsses

Böhmische buchteln

böhmische buchteln mit vanillecreme
85,—

Belgische schokolade

torte aus belgischer schokolade mit in portwein
marinierten sauerkirschen
105,—

Guarknödel

gefüllt mit erdbeeren, mit geriebenem quark
und butterschmalz
95,—

Fondant

schokoladenfondant serviert mit vanilleeis
110,—

Beilagen

Pommes frites
Kroketten
Kartoffelspalten
Stampfkartoffeln
Bratkartoffeln und Salzkartoffeln
Böhmische Knödel
Glasiertes Gemüse
Gebratenes Gemüse

50,—

Sweets

Mini cakes

ducat cakes with vanilla cream
CZK 85.—

Belgian chocolate

belgian chocolate cake with wild cherries with
port wine sauce
CZK 105.—

Cottage cheese dumplings

filled with strawberries, topped with grated
cottage cheese and melted butter
CZK 95.—

Fondant

chocolate fondant served with vanilla ice cream
CZK 110.—

Side dishes

French fries
Potato croquettes
American potatoes
Mashed potato
Roasted or boiled potatoes,
Czech dumplings
Glazed vegetables
Roasted vegetables

CZK 50,—



★★★★
SUPERIOR
Špindlerův Mlýn

Tel.: +420 499 469 111

E-mail: harmonysm@harmonyclub.cz

www.harmonyclub.cz

...live  in harmony





★★★★
SUPERIOR
Špindlerův Mlýn

Tel.: +420 499 469 111

E-mail: harmonysm@harmonyclub.cz

www.harmonyclub.cz

...live  in harmony

www.harmonyclub.cz