



Harmony

RESTAURANT & BAR

DE



Harmony

RESTAURANT & BAR



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



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

Vielen Dank, Hotelmanagement

RINDER-CARPACCIO

Mit gebratenen Cherrytomaten, Kapern,
pikantem Öl mit Parmesanspänen

80 g / 195,—

ENTENBRUST

Leicht geräuchert mit Pflaumengelee
und gebratener Tomate

80 g / 155,—

FOIE GRAS

Terrine gratiniert mit Rohrzucker
und Apfelchutney

80 g / 195,—

ENTEN-RILETTES

Entenschmalz mit Stücken konfiierter
Entenkeulen mit marinierter Zwiebel

80 g / 135,—

SCHINKEN

Luftgetrockneter Jamón-Iberico-Schinken
mit Honigmelone und Honigsenf

40 g / 185,—

ROTE BEETE

Risotto aus Roter Bete und Buchweizen,
überbacken mit Ziegenkäse und Pinienkernen

80 g / 110,—

THAI-SUPPE

Pikant mit Garnelen, Nudeln,
Hühnerfleisch und Kokosmilch

96,—

RINDERBRÜHE

Mit Fleischroulade
und Großmutter's Nudeln

75,—

KÜRBISCREMESUPPE

Mit Kokosmilch, gerösteten Kürbiskernen
und einem Tropfen Kürbiskernöl

65,—

KYSELO

Suppe aus Sauerteig mit Kartoffeln,
Pilzen und Ei
75,—

LENDENBRATEN AUF SAHNE

Mit Semmelknödel und Preiselbeeren
190,—

ENTENKEULE

Konfiert mit Speck-Weißkraut,
Knödelvariation
220,—

SCHNITZEL

Panierte Schweinelende
in Kräuterpanade mit Wiener Salat
185,—

MÄHRISCHER SPATZ

Schweinenacken, Knoblauchkartoffeln
mit Speck und jungem Spinat
180,—

OKTOPUS

Auf Risotto mit grünem Spargel
und Limettensauce
180 g / 395,—

LACHS

Gegrillt mit Kräuterkruste, Bulgur
mit Pilzstaub und Trüffelbutter
180 g / 310,—

GARNELEN

Tigergarnelen paniert
in Panko-Paniermehl, Zucchini ragout
150 g / 320,—

ZANDER

Gebatener Zander mit grünen
Linsen und bunten Karotten
180 g / 260,—

STEAK

Von der Rinderlende, Bulgur mit getrockneten Pflaumen und Portwein, Demi-glace mit belgischer Schokolade

200 g / 380,—

SCHWANZ

Langsam geschmorter Stierschwanz auf Wein mit Wurzelgemüse und hausgemachten Spätzle

250 g / 285,—

SCHWEINELENDE

Mit getrockneten Tomaten, Rosmarinsauce und gebratenen Grenaille-Kartoffeln

180 g / 190,—

ENTENBRUST

Sous-vide mit Püree aus getrockneten Aprikosen und Kartoffelkrokette mit Ziegenkäse

180 g / 210,—

HUHN

Hühnerbrust Supreme auf Erbsenpüree, glasierten Karotten und Kaiserschoten

180 g / 185,—

LAMM

Lammhaxe auf Knoblauch, Rahmspinat und Stampfkartoffeln

200 g / 355,—

SPAGHETTI BOLOGNESE

Mit Parmesan und Olivenöl
170,—

PAPPARDELLE

Mit Zitronensauce mit Pfefferminzblättern,
gegrillten Garnelen mit Tomaten
100 g / 245,—

RAVIOLI

Mit Spinat auf Rucolabett mit Gorgonzolasauce
180,—

FUSILLI CON SALMONE

Fusilli mit geräuchertem Lachs, Sahne,
Limettensauce und Babyspinat
120 g / 310,—

**RISOTTO PARMIGIANO CON
POMODORI SECCHI E POLLO**

Parmesan-Risotto mit getrockneten Tomaten,
gegrilltem Hühnerfleisch und Rucola
120 g / 190,—

ZWEI KNÖDEL

mit traditionellem Lendenbraten
100 g / 105,—

PASTA

mit Bolognesesauce
95,—

GRIESSBREI

mit Kakao, Zucker und Butter
55,—

HÜHNERFILET

mit Stampfkartoffeln
100 g / 95,—

FISCHSTÄBCHEN

mit Kartoffelpüree und Butter
100 g / 95,—

CEASAR

Mit Hühnerfleisch, Dressing aus Anchovis und Knoblauch, Basilikum-Croûtons und Parmesanspänen

50 g / 110,— | 150 g / 185,—

VARIATION

Von Blattsalaten mit Dijonsenf-Honig-Dressing und Roastbeef-Scheiben

100 g / 150,—

GEZUPFTE

Salate mit Orangenspalten, Pfefferminzblättern, gegrillten Minitomaten und geräuchertem Lachs

100 g / 190,—

GURKENSALAT

Mit saurer Sahne

55,—

TOMATEN

Mit junger Zwiebel

55,—

BUCHTELN

Dukaten-Buchteln mit Vanillecreme

80,—

SCHAUM

aus belgischer Schokolade, Vanilleeis und gekochte schwarze Johannisbeeren

120,—

PANNA COTTA

Erdbeer-Panna-cotta, Nougatwürfel und Pistazienkerne in Karamell

80,—

PISTAZIEN

Sahnecreme mit zerkleinerten Pistazienkernen

95,—

DALKEN

Mini-Dalken mit gekochten Blaubeeren und saurer Sahne

95,—

Beilagen

POMMES FRITES

KROKETTEN

KARTOFFELSPALTEN

STAMPFKARTOFFELN

BRATKARTOFFELN
UND SALZKARTOFFELN

BÖHMISCHE KNÖDEL

GLASIERTES GEMÜSE

GEBRATENES GEMÜSE

50,—




HARMONY
CLUB HOTEL

☆☆☆☆
SUPERIOR
Špindlerův Mlýn

+420 499 469 111

harmoniysm@harmonyclub.cz

WEB
www.harmonyclub.cz

live in harmony

PŘÍLOHA

HRANOLKY

KROKETY

AMERICKÉ BRAMBORY

ŠTOUCHANÉ BRAMBORY

OPEČENÝ A VARENÝ BRAMBOR

ČESKÝ KNEDLÍK

GLAZÍROVANÁ ZELENINA

OPEČENÁ ZELENINA

50,-



★★★★
SUPERIOR
Špindlerův Mlýn

TEL
+420 499 469 111

E-MAIL
harmonysm@harmonyclub.cz

WEB
www.harmonyclub.cz

...live  in harmony

