



HOTEL JEŠTĚD

ABENDMENÜ

D E U T S C H

Wilkommen im Restaurant vom Hotel Ještěd.

Die Speisekarte wurde von Filip Šteffen und dem Küchenteam des Restaurants Ještěd zusammengestellt. Genießen Sie die Aussicht! Guten Appetit!

S P E I S E N

V O R S P E I S E N

RINDERTATAR, eingelegte Austernpilze mit Peperoni und Zwiebel, Meerrettich-Mayonnaise, eingelegte Senfkörner, Buttermilchröstbrote	295
FORELLEN-GRAVLAX, Dill-Mayonnaise, eingelegte Salatgurken, fermentierte Äpfel, Butter-Brioche	285
KOHLRABI-CARPACCIO, Brombeeren, Fetakäse vom Biobauernhof, Haselnüsse, Haselnussöl	280

S U P P E

KARTOFFELCREMESUPPE, Kartoffeln und Gemüse in Butter, Grieben, Majoranöl	165
--	-----

H A U P T G E R I C H T E

SPIDER STEAK VOM KALB, Steinpilzragout, confiertes Eigelb, Kalbsjus, Semmelknödel mit Rosmarin und getrockneten Heidelbeeren, Zwiebelstreusel	665
MUFFLONRÜCKEN, Petersilienpüree, Kohlravioli mit Stampfkartoffeln, iberischem Speck, Schalotte und Liebstöckel, glasierte Möhre, Roter-Pfeffer-Sauce	595
ZANDERFILET, Ragout aus grünen Linsen- und Gemüse, Sauce hollandaise, Wilder Brokkoli, Pancetta-Streusel	650
GEGRILLTER GERÄUCHERTER ZIEGENKÄSE VOM BIOBAUERNHOF, fermentierte Radieschen, Radieschenpesto, Rettich, Blattsalate, Walnüsse in gesalzenem Karamell	630
TOP BLADE STEAK, Dillsoße, Spiegelei, Bratkartoffeln auf Butter	570
HACKFLEISCHSCHNITZEL MIT KÄSE vom Kaninchenrücken und Schweinebauch mit reifendem Käse vom Biobauernhof, in Butter gebraten, Kartoffelpüree mit Erdnussbutter, eingelegte Schalotte, Senfsauce, Apfelkompott	575
LÁNGOS MIT GEZUPFTEM ENTENFLEISCH, Sauerkraut mit Karotten und Zwiebel, Entengrieben, eingelegten Peperoni, Mayonnaise mit Honig, Chili und Koriander	515
IN BUTTERSCHMALZ GEBRATENER BLUMENKOHL IN PANKO-PANIERMEHL, Blumenkohlpüree mit Buttermilch und Mohn, eingelegter Blumenkohl, Blumenkohlpesto	440

D E S S E R T S

MOHNKUCHEN, Spilling-Pflaumen-Mus, Vanillesauce mit Rum, Lebkuchenstreusel	295
SCHILLERLOCKE AUS BLÄTTERTEIG, Creme aus weißer Schokolade, Sahne und Eierlikör, Ganache aus Bitterschokolade, Haselnüsse, Sauerkirschen in Portwein und Sauerkirschlikör	295
ZITRONEN-CRÈME-BRÛLÉE, Butterkekse, Mandarine	295

GETRÄNKE

KALTE

Coca-Cola / Zero	33 cl	77
Fanta	33 cl	77
Sprite	33 cl	77
Kinley Tonic Water/Ginger Ale	25 cl	77
Cappy juice –		
Orange / Apfel / Erdbeere	25 cl	77
Limonade –		
Grep / Himbeere / Ingwer	40 cl	105
Maffersdorfer Sauerbrunn	75 cl	110
Stilles Mineralwasser		
Römerquelle	75 cl	120
Mineralwasser Römerquelle	33 cl	75
Quellwasser –		
Still / Medium / Sprudel	25 cl	60
Flasche Wasser –		
Still / Sprudel	70 cl	60
Glas Leitungswasser		
Still / Sprudel	25 cl	35
Red Bull	25 cl	80

BIER

0,3 l 0,5 l

Pilsner Urquell	65	85
Velkopopovický Kozel 11°	53	73
Velkopopovický Kozel dunkles Fl.	70	
Birell – alkoholfreies	53	73
Birell pomelo & grep	53	73

CIDER

Frisco Apfel Cider	33 cl	75
Frisco Mango und Limette	33 cl	75

WEIN

Offene Weine	15 cl	105
Prosecco	15 cl	105

Die vollständige Weinkarte ist auf Anfrage beim Servicepersonal erhältlich.

HEISSE

Heißer Kirschlikör (4 cl)	20 cl	80
Heißer Tatratea (4 cl)	20 cl	90
Grog (Božkov 4 cl)	20 cl	80
Glühwein	20 cl	80
Heiße Schokolade, Schlagsahne	15 cl	90
Heißer Ještěd-Schoko- Rum, Schlagsahne	15 cl	135
Heiße Limonade – Grep / Himbeere / Ingwer	30 cl	105
Kirschenpunsch	25 cl	120

TEE

Schwarzer / Grüner / Minz	79
Früchtetee	79
Kräutertee mit Hönig	79

APERITIFS

Martini – bianco / rosso / extra dry	10 cl	105
Cinzano – bianco / rosso / dry	10 cl	105
Campari	4 cl	105
Crodino – alkoholfrei	17,5 cl	115

COCKTAILS

ALKOHOLISCHE

Floradora – Gin, Zitronensaft, Himbeersirup, Ginger Ale	230
Pink Gin	220
Gin, Zitronensaft, Rhabarber-Tonic	
Penicilin – Johnnie Walker, Honig-Ingwer-Sirup, Zitronensaft	190
Negroni	
Gin, Martini Rosso, Campari	190
Aperol Spritz	
Aperol, Prosecco, Sodawasser	190
Ještěd Spritz – Prosecco, Sodawasser, Grapefruit-Holunderblüten-Sirup	190

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE

Floradora – Sober Spirit Gin, Zitronensaft, Himbeersirup, Ginger Ale	230
Pink Gin – Sober Spirit Gin, Zitronensaft, Rhabarber-Tonic	220
Penicilin – Sober Spirit Whisky, Honig-Ingwer-Sirup, Zitronensaft	190
Negróni – Sober Spirit Gin, Sober Spirit Bitter, Sober Spirit	210
Aperol Spritz – Alkoholfreier Sekt, Sober Spirit Bitter, Sodawasser	190
Ještěd Spritz – Alkoholfreier Sekt, Soda- wasser, Grapefruit-Holunderblüten-Sirup	190

VODKA

Grey Goose	170
Finlandia	75

RUM

Zacapa	190
Diplomático	150
Plantation XO	195
Don Papa	195
Bacardi Superior	85
Havana – Añejo Blanco	85
Božkov Republica	85

SPIRITUOSEN

WHISKY

Johnnie Walker Red Label	92
Jack Daniel's	95
Jack Daniel's Gentleman Jack	95
Jack Daniel's Single Barrel	125
Tullamore Dew Whiskey	83

BOURBON

Stará Myslivecká Single Barrel 8Y.	235
------------------------------------	-----

BRANDY & COGNAC

Metaxa****	85
Metaxa 12 Y.	122
Hennessy VS	125

SPIRITUOSEN

Sliwowitz	85
Birnenbrand	85
Wacholder	80

TEQUILA

Olmeca silver/gold	85
--------------------	----

GIN

Bulldog	135
Hendrick's	135

LIKÖRE

Baileys	79
Becherovka	69
Fernet Stock	69
Fernet Stock Citrus	69
Jägermeister	85
Tatratea	90
Kirschlikör	70
Minzlikör	68
Božkov	70
Eierlikör	65
Bols Peach	70
Ratafia Kirsche	85
Ratafia Mandel	85
Ratafia Vogelbeere	85

Der Preis für Spirituosen gilt pro 4 cl.

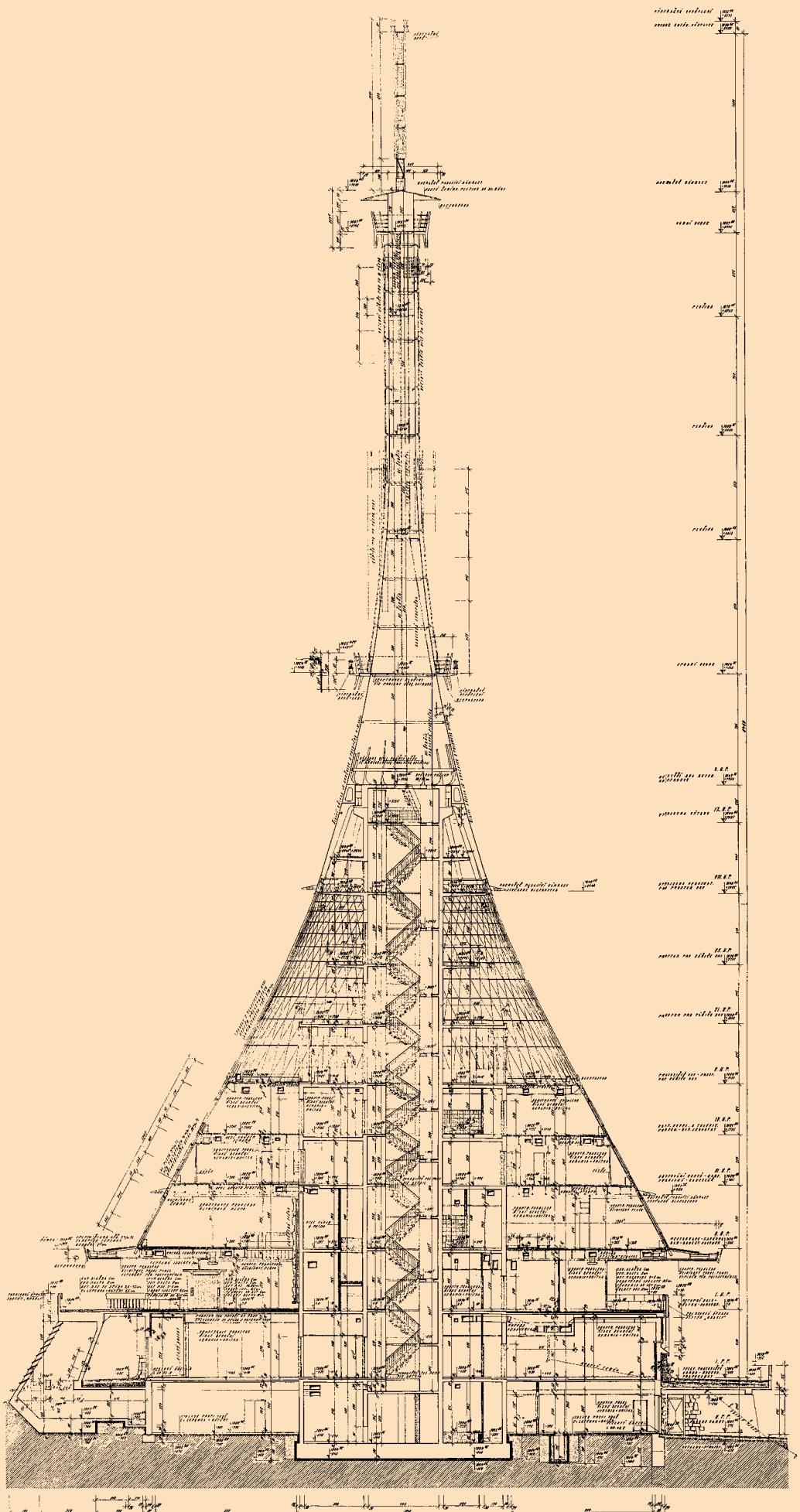
Informationen zu Allergenen gibt Ihnen auf Anfrage das Bedienungspersonal.



IHRE TASSE KAFFEE ÜBER DEN WOLKEN

Ristretto	15 ml	79
Espresso	30 ml	79
Lungo – Espresso mit 30 ml Heißwasser	60 ml	79
Americano – Espresso mit 60 ml Heißwasser	90 ml	79
Doppio – doppelter Espresso	60 ml	92
Türkischer Kaffee		79
Cappuccino		92
Cappuccino mit Geschmack		98
Caffè latte		95
Wiener Kaffee		105
Algerischer Kaffee		115
Irischer Kaffee		115
Eiskaffee mit Eiscreme und Schlagsahne		115
Flat White		105
Milch		5





2025-11 • Alle Preise sind in tschechischen Kronen inkl. MwSt.



HOTEL JESTED