

APERITIVE		
Martini Extra Dry, Bianco, Rosso	0,1l	55 CZK
Campari Bitter	0,04l	65 CZK
Sherry Sandeman Seco, Medium, Cream	0,04l	60 CZK
Royal Oporto ruby, tawny, white	0,04l	65 CZK
Royal Oporto 10y	0,04l	85 CZK
Royal Oporto 20y	0,04l	150 CZK
Sanbitter (alcoholfreies Aperitiv)	0,1l	50 CZK

ALCOHOLFREIE GETRÄNKE		
Coca-Cola, Coca-Cola light	0,2l	29 CZK
Coca-Cola Zero	0,33l	35 CZK
Fanta, Sprite	0,2l	29 CZK
Kinley tonic water – různé druhy	0,25l	29 CZK
Red Bull, Burn	0,25l	80 CZK
Nestea – verschiedene Sorten	0,2l	29 CZK
Cappy – verschiedene Sorten	0,2l	29 CZK
Orangina original	0,25l	45 CZK
Bonaqua – verschiedene Sorten	0,25l	26 CZK
Mattoni – prickelnd Wasser	0,75l	55 CZK
Aquila – still Wasser	0,75l	55 CZK

BIER		
Pilsner Urquell 12°	0,5l	38 CZK
Pilsner Urquell 12°	0,3l	24 CZK
Kozel – Dunkles Bier	0,5l	25 CZK
Radegast Birrel alkoholfrei	0,5l	30 CZK
Radegast Birrel alkoholfrei	0,3l	18 CZK

HEISE GETRÄNKE		
Dilmah Tee nach Wahl		28 CZK
Dilmah Tee lose		38 CZK
Tee aus frischem Pfefferminz		40 CZK
Grog		37 CZK
Heise Schokolade		55 CZK
Glühwein	0,2l	50 CZK

KAFFEE		
Espresso ristretto, piccolo, lungo	7g	37 CZK
Espresso doppio	14g	50 CZK
Espresso macchiato	7g	41 CZK
Cappuccino	7g	41 CZK
Caffé latte macchiato	7g	45 CZK
Wiener Kaffee	7g	45 CZK
Algerischer Kaffee	7g	50 CZK
Irish Kaffee	7g	68 CZK
Mexikanischer Kaffee	7g	66 CZK
Türkischer Kaffee	7g	37 CZK

LIKÖRE UND DESTILLATE		
Southern Comfort	0,04l	55 CZK
Bombay Sapphire Gin	0,04l	55 CZK
Chambord	0,04l	99 CZK
Baileys	0,04l	45 CZK

Berentzen – verschiedene Sorten	0,04l	40 CZK
Becherovka, Becherovka Lemond	0,04l	40 CZK
Fernet Stock, Fernet Stock Citrus	0,04l	40 CZK
Amaro Ramazzotti	0,04l	45 CZK
Jägermeister	0,04l	50 CZK
Slivovice Kosher silver/gold	0,04l	95 CZK
Slivovice R.Jelínek silver/gold	0,04l	45 CZK
Grappa	0,04l	60 CZK
Absinth Hill's	0,04l	55 CZK
Malibu	0,04l	46 CZK
Kahlúa	0,04l	49 CZK
Drambuie	0,04l	59 CZK
Cointreau	0,04l	54 CZK
Koskenkorva peach	0,04l	35 CZK
Calvados	0,04l	55 CZK
Amareto Romanza	0,04l	30 CZK
Griotka	0,04l	30 CZK
Underberg	0,04l	44 CZK

RUM		
Bacardi Superior, Oro	0,04l	45 CZK
Bacardi 8y	0,04l	85 CZK
Captain Morgan Black, Spiced	0,04l	45 CZK

VODKA		
Finlandia Vodka	0,04l	45 CZK
Finlandia Grapefruit	0,04l	45 CZK
Grey Goose Vodka	0,04l	95 CZK
Smirnoff	0,04l	45 CZK
Absolut	0,04l	50 CZK

TEQUILA		
HERRADURA SELECCION SUPREMA	0,04l	649 CZK
EL JIMADOR Blanco, Reposado	0,04l	70 CZK
EL JIMADOR Anejo	0,04l	198 CZK
Olmecca Blanco, Reposado	0,04l	65 CZK
Olmecca Anejo Extra Aged	0,04l	99 CZK

COGNAC UND BRANDY		
Otard V.S.	0,04l	90 CZK
Otard V.S.O.P.	0,04l	145 CZK
Otard X.O.Gold	0,04l	340 CZK
Hennessy X.O.	0,04l	340 CZK
Camus X.O.	0,04l	340 CZK
Remy Martin X.O. Excellent	0,04l	340 CZK
Martell V.S.	0,04l	90 CZK
Martell V.S.O.P. Medaillon	0,04l	145 CZK
Hennessy Fine de Cognac	0,04l	145 CZK
Godet Pearadise	0,04l	145 CZK
Armagnac V.S.O.P.	0,04l	110 CZK
Metaxa *****	0,04l	50 CZK
Metaxa *****	0,04l	65 CZK
Metaxa Privat Reserva	0,04l	180 CZK

WHISKY UND BOURBON		
Woodford Reserve	0,04l	139 CZK
Jack Daniel's	0,04l	75 CZK
Jack Daniel's Gentleman Jack	0,04l	94 CZK
Jack Daniel's Singl Barrel	0,04l	159 CZK
Glenfiddich 12y	0,04l	94 CZK
Glenfiddich 15y	0,04l	139 CZK
Glenfiddich 18y	0,04l	159 CZK
Jameson	0,04l	55 CZK
Jameson 12y	0,04l	94 CZK
Johnnie Walker Red Label	0,04l	55 CZK
Johnnie Walker Green Label	0,04l	139 CZK
Johnnie Walker Gold Label	0,04l	159 CZK
Johnnie Walker Blue Label	0,04l	499 CZK
Bushmills	0,04l	75 CZK
Bushmills 10y	0,04l	94 CZK
Bushmills 16y	0,04l	139 CZK
Tullamore Dew	0,04l	55 CZK
Tullamore Dew 12y	0,04l	94 CZK
Jim Beam	0,04l	55 CZK
Chivas Regal 12y	0,04l	94 CZK
Wild Turkey	0,04l	75 CZK

RESTAURANT BOHÉM

Bohém

Sehr geehrte Gäste des Restaurants Bohém,

schon in der Wende zwischen dem 18. und 19. Jhdt. befand sich auf diesem Platz das berühmte Gasthaus „Na Sklípku“ (Zur Kaverne). Dieses erlangte beim Maler und Grafiker Josef Váchal während seines Aufenthalts in Litomyšl grosse Beliebtheit. Die Reminiszenz seiner Kunst dominiert im Design der Ausstattung des Restaurants Bohém. Die hiesige Küche spezialisiert sich nicht nur auf die klassischen tschechischen Gerichte aus der Zeit von M. D. Rettigová, die hier wirkte, sondern auch auf die moderne Gastronomie. Wir legen grossen Wert auf hochwertige, frische und regionale Zutaten, die unsere erfahrenen Köche in ein echtes gastronomisches Erlebnis verwandeln.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!!!

SPEZIALITÄTEN DES CHEFKOCHS

100g Terrine aus geräuchertem | Zwiebel, Essiggdressing und Brot 55 CZK

Hausgemachte Ravioli mit Pilzen und Ricotta | Parmesan und Braunbutter Glaze 175 CZK

200g Blaukopffish in Panceta Schinkenspeck eingewickelt | Frische Pasta Strigoli Pomodoro und Pistou Sauce 265 CZK

350g Langsam gebratenes Lammkniebein auf Knoblauch und Kräutern | Spinatgnocchi 335 CZK



Vorspeisen

80g Rillete aus Gänsebrut und - fett | Frühlingszwiebel und Brot **55 CZK**

100g Terrine aus geräuchertem Kniebein | Zwiebel, Essigddressing und Brot **75 CZK**

100g Hausgemachte Pastete aus Gänseleber | Preiselbeerkompott und Kürbisbrot **95 CZK**

75g Carpaccio aus Rindfleisch | Parmesan, Knopfsalatblätter, Kapern und Toasts **175 CZK**

100g Tartar Steak aus Rindfleisch | Knoblauch und Röstbrot **215 CZK**

Suppen

Rindfleisch-Kraftbrühe | Leberknödel, hausgemachte Nudeln und Gemüse **45 CZK**

„Couračka“ von Litomyšl mit Kohl | Kartoffeln und Wurst **55 CZK**

Altböhmische "Kulajda" mit Wachtelei | Steinpilze und frischer Dill **65 CZK**

Salate

Gemischter Salad mit Birnen | Nüsse, Blaukäse und Frühlingszwiebel-Dressing **115 CZK**

Salat aus frischen Spinatblättern | Knoblauch-Kaper-Dressing, getrocknete Tomaten und Parmesan **155 CZK**

Kopfsalat mit Garnelen in Tempura und japanischem Brösel | Sesam-Dressing und Hoi Sin - Sauce **165 CZK**

Caesar Salat | Kräutercroutons und gegrillte Hühnerstücke **115 CZK**
Kleiner Salat **115 CZK**
Grosser Salat **165 CZK**

Pasta

Fettuccine Carbonara | Pancetta und Parmesan **155 CZK**

Fettuccine Aglio-olio **165 CZK**

Hausgemachte Ravioli mit Pilzen und Ricotta | Parmesan und Braunbutter Glace **175 CZK**

Fische

180g Gegrillte Forellefilets aus Teichen von Litomyšl | Zitronen-Kartoffelpüree und gegrillter frischer Spinat **245 CZK**

200g Blaukopffisch in Pancetta Schinkenspeck eingewickelt | Frische Pasta Strigoli Pomodoro und Pistou Sauce **265 CZK**

200g Bratsteak aus norwegischem Lachs | Blumenkohl-Broccoli Ragout, Beurre Blanc Sauce mit Karpfen und Dill **295 CZK**

Fleisch & Steaks

250g Tafelspitz - langsam gekochte Rindfleisch-Tafelspitz in Doppelkraftbrühe | Wurzelgemüse, Stangelsellerie **185 CZK**

200g „Tandoori“ Hühnerbrust | Basmati-Reis, süsse Erbsenschoten mit Karrote und Broccoli **215 CZK**

200g Steak aus Schweinefilet, mit Speck gefüllt | französischer gebackener Kartoffelkuchen, gerösteter Spinat und Pfifferlingsosse **245 CZK**

1000g Langsam gebratene Rindfleischrippchen auf Knoblauch, Zwiebel und Kräutern | scharfer Meerrettich, Senf und Gebäck **285 CZK**

300g Rindfleischsteak aus US Chuck Roll Halsstück | Stauchkartoffeln mit Grobsenf und Burgundy-Sauce **295 CZK**

250g US Flap Steak | Bohnenschoten mit Speck, Bratkartoffel mit Knoblauch Dip **365 CZK**

Traditionelle tschechische Küche nach M.D.Retiggová

200g Rindbacken auf Rotwein | Kartoffelpüree und geröstetes Wurzelgemüse **165 CZK**

150g Gespickte Kalbkeule auf Butter und Ingwer | verlängertes Püree und geröstete Zwiebel **185 CZK**

150g Landenbraten mit Rahmsosse | Speckknödel und Preiselbeeren **185 CZK**

150g Hirschfleisch - Ragout mit Hagebuttensosse | Semmelknödel mit Kräutern und Waldpilzen **185 CZK**

200g Geröstete saftige Schitzel aus Hühnerkeulen | Kartoffelpüree mit Frühlingszwiebel **195 CZK**

300g Confit mit Entenkeule | Rotkohl und hausgemachte Kartoffelgnocchi **195 CZK**

300g Kaninchen auf Wurzelgemüse und Kräutern | hausgemachte Kartoffelkroketten **235 CZK**

350g Langsam gebratenes Lammkniebein auf Knoblauch und Kräutern | Spinatgnocchi **335 CZK**

Kinderspeisen

Spaghetti Pomodoro **85 CZK**

Geröstetes Hühnerschnitzel | Kartoffelpüree und Sauergueke **85 CZK**

Röststeak aus norwegischem Lachs | Kartoffelpüree und Möhre **135 CZK**

Beilagen

Stauchkartoffeln **45 CZK**

Kartoffelpüree **45 CZK**

Basmati Dunstreis **45 CZK**

Kopfsalat mit Vinaigrette **45 CZK**

Röstspinatblätter mit Knoblauch **55 CZK**

Fertiggebackene Baguette mit Kräuterpesto **35 CZK**

Desserts

Siehe Dessertkarte.

APLAUS CATERING

Wir bereiten für Sie Geschäftsessen und Abendessen, Corporate Events, private Feiern, Hochzeiten und vieles mehr. Wir bieten Full-Service Catering. Für mehrere Infos kontaktieren Sie bitte unseren Event Manager, info@aplauscatering.cz, T +420 608 977 185.

