

APERITIVE	
Martini Extra Dry, Martini Bianco,	
Martini Rosso, Martini Rosato	0,11 55,-
Campari Bitter	0,11 85,-
Sherry Sandeman Seco, Sherry Sandeman	
Medium, Sherry Sandeman Cream	0,11 80,-
Royal Oporto ruby, Royal Oporto tawny,	
Royal Oporto white	0,11 120,-
Royal Oporto 10y	0,051 85,-
Royal Oporto 20y	0,051 150,-
Sanbitter (alcoholfreies Aperitiv)	0,11 50,-

SEKT UND CHAMPAGNER	
Bohemia Sekt demi, brut	0,75l 250,-
Bohemia Sekt brut	0,375l 160,-
Alcoholfreier Bohemia Sekt	0,75l 210,-
Champagne Varnier Fanniere	
Brut Grand Cru	0,75l 1450,-
Champagne Dom Perignon	0,75l 5590,-
Champagne Moet Chandon brut	0,75l 1690,-
Champagne Mumm Gordon rouge	0,2l 790,-
Champagne Mumm Gordon rouge	0,75l 2480,-
Champagne Perrier Jouet brut	0,75l 2480,-
Champagne Veuve Clicquot brut	0,75l 1690,-
Spanische Sekte siehe Weinkarte	

ALCOHOLFREIE GETRÄNKE	
Coca-Cola, Coca-Cola light	0,2l 29,-
Coca-Cola Zero	0,33l 35,-
Fanta, Sprite	0,2l 29,-
Kinley tonic water, bitter lemon,	
bitter grapefruit, ginger ale	0,25l 29,-
Red Bull, Burn	0,25l 80,-
Nestea - verschiedene Sorten	0,25l 29,-
Cappy - verschiedene Sorten	0,25l 29,-
Bonagua - verschiedene Sorten	0,25l 22,-
Mattoni - prickelnd, leicht prickelnd	0,33l 24,-
Mattoni mit Geschmack	0,33l 29,-
Mattoni - prickelnd	0,75l 55,-
Aquila Tee	0,33l 29,-
Aquila - still	0,33l 24,-
Aquila - still	0,75l 55,-

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

HEIßE GETRÄNKE	
Dilmah Tee nach Wahl	28,-
Dilmah Tee lose	38,-
Tee aus frischem Pfefferminz	40,-
Grog	37,-
Heisse Schokolade	0,2l 45,-
Glühwein	0,2l 50,-

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

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

Berentzen - verschiedene Sorten	0,04l 40,-
Becherovka, Becherovka Lemon	0,04l 40,-
Fernet Stock, Fernet Stock Citrus	0,04l 40,-
Amaro Ramazotti	0,04l 45,-
Jägermeister	0,04l 50,-
Sliwowitz Kasher silver/gold	0,04l 95,-
Sliwowitz R.Jelinek silver/gold	0,04l 45,-
Grappa	0,04l 60,-
Absinth Hill's	0,04l 55,-
Malibu	0,04l 46,-
Kahlúa	0,04l 49,-
Drambuie	0,04l 59,-
Cointreau	0,04l 54,-
Koskenkorva peach	0,04l 35,-
Calvados	0,04l 55,-
Amareto Romanza	0,04l 30,-
Griotte	0,04l 30,-
Underberg	0,04l 44,-

RUM	
Bacardi Superior, Oro	0,04l 45,-
Bacardi By	0,04l 85,-
Captain Morgan Black, Spiced	0,04l 45,-

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

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

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

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

Bohém^o

RESTAURANT 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

Gegrillte Filets von Litomyšler Forellen

mit Kartoffelpüree, abgestimmt mit Zitrone
und Blattspinat 250gr **225,-**

Kaninchen auf Wurzelgemüse und Kräutern

mit hausgemachten Kartoffelkroketten 250gr **235,-**

Steak aus Damhirschrücken

mit Preiselbeersauce, gerösteten Spätzle
und Zwiebel 150gr **385,-**

Gebratene Lammstelze

auf Knoblauch und frischem Majoran mit Spinat,
Butterröstkartoffeln und Schittlauch 450gr **390,-**



VORSPEISEN

- Hausgemachter Grammelaufstrich**
mit Zwiebel, Senf und Brot 35,-
- Hausgemachte Entenleberpastete**
mit Preiselbeerkompott, Vogelsalat
und Kürbisbrot 95,-
- Gegrillte Tigershrimps**
mit Blattsalat
und Tomaten-Limetten Sauce 165,-
- Beef Tartare mit mariniertem Knoblauch**
und gerösteten Brotschnitten 215,-



SUPPEN

- Starke Rindsuppe**
mit Leberknödeln,
hausgemachten Nudeln und Gemüse 45,-
- Gekühltes Gemüsegaspacho**
mit Knoblauch-Aioli 55,-
- Pilzcapuccino mit gesalzene Grissini**
mit Trüffelöl. 65,-



SALATE

- Caesar Salat mit Knoblauchcroutons**
und gegrillten Hühnerstückchen
Kleiner Salat 115,-
Grosser Salat 165,-
- Caesar Salat mit Knoblauchcroutons**
und gegrillten Tigershrimps
Kleiner Salat 115,-
Grosser Salat 165,-
- Blattsalat mit Cherry-Tomaten,**
Parmesan und gegrilltem Gemüse
der Mittelmeerregion 125,-
- Couscous-Salat mit Salatblättern,**
marinierter Roter Rübe und Ziegenkäse 165,-

PASTA

- Linguine**
mit frischem Basilikumpesto 120,-
- Fetuccine aglio-olio**
mit Parmesan
und getrockneten Tomaten 165,-
- Fetuccine pomodoro**
mit Parmesan 165,-



FISCH

- Gegrilltes Zanderfilet**
mit Sahneporree
und Schnittlauch-Limetten Sauce 150gr 280,-
- Gebackenes Filet vom norwegischen Lachs**
mit geröstetem Gemüse
der Saison und Tomatenglace. 200gr 280,-



TRADITIONELLE TSCHECHISCHE KÜCHE

- Lendenbraten mit Wurzelgemüse-Sahne-Sauce,**
Speckknödel und Preiselbeeren 150gr 165,-
- Geräucherte Rindszunge**
mit schwarzer Sosse aus Lebkuchen, Pflaumenmus
und hausgemachten Kartoffelnocken .. 150gr 165,-
- Konfitierte Entenkeule**
mit Rotkraut
und hausgemachten Kartoffelnocken .. 300gr 195,-
- Gebackenes Kalbsschnitzel**
mit leichtem Kartoffelsalat,
Zitrone und Preiselbeeren 150gr 225,-

FLEISCH & STEAKS

- Gegrilltes Hühnerkeulensteak**
mariniert in Chilli-Jogurt mit Blattsalat
und Knoblauchkartoffeln. 200gr 180,-
- Gegrillte Hühnerbrust mit Tigershrimps**
mit geröstetem Gemüse der Saison,
Ingwer und süsser Chillisauce 200gr 245,-
- BBQ Rippen**
mit Dip aus Blauschimmelkäse,
pikanter Salsa und Nachos 700gr 250,-
- Uruguay Rib Eye**
Bratkartoffeln mit Knoblauchdip
und gemischtem Blattsalat. 200gr 355,-
- Lendenbraten-Steak**
Pilzragout mit Speck und Perlzwiebel
mit Kartoffelpüree 200gr 395,-



KINDERMENÜ

- Hausgemachte Pommes
- Frites mit Ketchup 45,-
- Spaghetti Pomodoro 80,-
- Gebackenes Hühnerschnitzel,
Kartoffelpüree, saure Gurke 80,-



DESSERTS

Siehe Dessertkarte.



KÄSE

- Variationen tschechischer und französischer
Käsesorten mit Fruchtmus 120gr 170,-

BEILAGEN

- Bratkartoffeln**
mit Knoblauchdip 50,-
- Puffkartoffeln** 40,-
- Kartoffelpüree** 40,-
- Gedünsteter Basmatireis** 40,-
- Röstgemüse der Saison** 60,-
- Blattsalat mit Vinaigrette** 45,-
- Blattspinat mit Knoblauch** 55,-
- Aufgebackenes Baguette**
mit Kräuterpesto 30,-
- Pilzragout** 50,-



DAS BOHÉME-ANGEBOT

- Ganze Bratgans oder-Ente**
Mit drei Knödelsorten, Krautvariationen,
Altböhmischen Scholet und dem vom Sommelier
empfohlenen Wein Blauer Portugal aus dem
Weinbau Moravino 2900,-

Für 4 Personen - auf Bestellung



Pilsner Urquell[®]