

## Speisekarte



2023

Entenleberpastete mit Birnenchutney und hausgemachtem Zwiebelbrot	185
Geräucherte Forelle auf Blumenkohl-Carpaccio mit Kräuterpesto und Apfelpüree	195
Rinderbrühe mit Leberklößchen, hausgemachten Nudeln und JulienneGemüse	90
Südböhmische Suppe Kulajda mit pochiertem Ei	90
Rinderrippchen mit gerösteten Zwiebeln, Meerrettich, Senf und hausgemachtem Brot	430
Filetierte Entenbrust, hausgemachte Kartoffelpuffer, Pflaumen-Schokoladensauce	390
Schweinefilet mit hausgemachter Specksauce, gegrillter Polenta und Pak Choi-Salat	390
Hähnchen Suprême mit Grützeragout, gebratenen Zucchini und Austernpilzen	360
300 Rinderlendensteak mit Pfeffersauce, Kartoffelgratin	690
Cremiges Spinatrisotto mit Parmesan	250
Tagliatelle mit Oliven, sonnengetrockneten Tomaten und Parmesan	250
Salat ERB <i>(Blattsalatvariationen, geschreddertes Hühnerfleisch, Pancetta, Blauschimmelkäse, Eier, Tomaten, frische Kräuter)</i>	290
Vanille-Panacotta mit Orangengel, Kakaostreuseln und Himbeersorbet	160
Honigschnitte mit Johannisbeer-Mousse und Honig-Popcorn	160

### **Spezialitäten ERB Restaurant für 4 – 8 Personen Bestellung mindestens 24 Stunden im Voraus**

2 kg Rinderhals langsam gezogen (16 Stunden), Champignon- und Pfeffersauce, Demi-Glace, gebratenes Wurzelgemüse, Kartoffelchips, Pellkartoffeln, Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln	2 690
Gebratene Ente gefüllt mit Huhn, Huhn gefüllt mit Wachtel, Wachtel gefüllt mit Mandelfüllung und Wachteleiern Hausgemachte Semmelknödel, hausgemachte Kartoffelpuffer, Rot- und Weißkohl	2 390
4 – 6 kg Gegrilltes Spanferkel, am Tisch aufgeschnitten 4 Sorten eingelegtes Gemüse, 2 Sorten Senf, frischer Meerrettich, hausgemachtes Brot	950/1kg