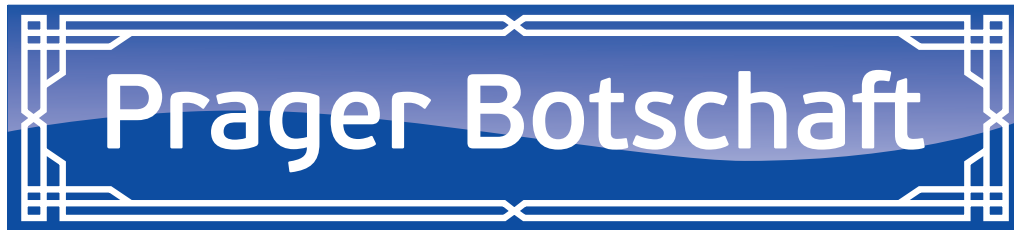


Speisekarte

Herzlich Willkommen in der



Tschechische Küche neu entdecken. Traditionell, innovativ und lecker.

Der Name unseres Restaurants geht auf die Deutsche Botschaft in Prag zurück, die seit 1974 im Palais Lobkowitz ansässig ist. Das wohl bekannteste Ereignis, das man mit diesem Ort verbindet, geschah am 30. September 1989. Der damalige deutsche Bundesaußenminister Hans-Dietrich Genscher verkündete den im Hof versammelten DDR-Bürgern, dass ihre Ausreise in die BRD genehmigt wurde. Der Satz blieb unvollendet, da er im tosenden Applaus unterging. Ein bewegender Moment der deutschen Geschichte, der die Wiedervereinigung einleitete
„Liebe Landsleute, wir sind zu Ihnen gekommen, um Ihnen mitzuteilen, dass heute Ihre Ausreise...“
Hans-Dietrich Genscher, Deutscher Bundesaußenminister, Prager Botschaft 30.09.1989

Die Prager Botschaft hat die Menschen damals glücklich gemacht. Das möchten wir auch. Begleiten Sie uns deshalb auf eine kulinarische Entdeckungsreise.

Die meisten Menschen assoziieren mit tschechischen Gerichten immer noch „viel Fleisch und böhmische Knödel“. Aber auch die tschechische Küche hat sich verändert. Durch die Erkenntnisse der gesunden Ernährung und durch internationale Einflüsse fand eine Weiterentwicklung statt. Erleben Sie in der Prager Botschaft traditionelle tschechische Gerichte in modernem Gewand mit hochwertigen, regionalen Zutaten, modern interpretiert.

Begleitet wird Ihre kulinarische Reise durch eine erlesene Auswahl an Getränken. Als erstes und einziges Restaurant in Frankfurt bieten wir unseren Gästen das weltberühmte tschechische Pilsener Urquell frisch gezapft vom Fass. Für Bierkenner ein echter Hochgenuss. Wenn Sie Wein bevorzugen, stehen Ihnen erlesene Weinsorten aus Süd-Mähren sowie aus deutschen Anbaugebieten zur Auswahl.

Lassen Sie sich von unserem abwechslungsreichen Angebot an tschechischen und deutschen Gerichten verwöhnen. Die Speisekarte der Prager Botschaft wechselt mit den Jahreszeiten, sodass Sie bei uns immer wieder etwas Neues entdecken können

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Die kulinarischen Reisebegleiter

- Besonders stolz sind wir auf die Brotlaibe der Bäckerei Huck
- Vielen Dank an Frank Jerger (Whisky for Life, Frankfurt) für die Beratung bei der Auswahl von Gin, Whisky und Calvados
- Für unsere Kaffeespezialitäten verwenden wir ausschließlich Wackers Kaffee aus Frankfurt

Zusätzliche Reiseinformationen

- Alle Speisen erhalten Sie auch zum Mitnehmen.
- Wir stellen Ihnen Geschenkgutscheine aus.
- Gerne organisieren wir für Sie kleine Feiern.

Vorspeisen

Aktuelle Tagessuppe (Vorspeise)	7,50 €
Vývar (Vorspeise) [ⓐ] <i>Kräftige Rinderbrühe mit Wurzelgemüse</i>	7,50 €
Česnečka* (Vorspeise) [ⓐ] <i>Kräftige Knoblauch-Rinderbrühe mit gerösteten Brotwürfeln</i>	7,90 €
Rote Bete Suppe (Vorspeise) [Ⓥ] [ⓐ] <i>Unsere berühmte Rote Bete Suppe verfeinert mit Basilikum Pesto</i>	6,90 €
Zelný salát [Ⓥ] [ⓐ] <i>Kalter Rotkrautsalat mit Meerrettich</i>	6,90 €
Okurkový salát [Ⓥ] [ⓐ] <i>Erfrischender Gurkensalat mit Essig und Öl</i>	6,90 €
Beilagensalat [Ⓥ] [ⓐ] <i>Bunter saisonaler Salat, immer frisch zubereitet aus Salatmischung: Salat Lollo Rosso, Roter Stielmangold, Mini Romana, Radicchio, mit Weintrauben, Cherry Tomaten, Radieschen, Preiselbeeren, Sprossen, gekeimte Beluga-Linsen, Sellerie-Stroh mit Senf-Dressing</i>	8,90 €



1 Mit Farbstoff
2 konserviert
3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt

7 gewachst
8 mit Süßungsmittel
9 mit Phosphat

[Ⓥ] = vegetarisch [ⓐ] = glutenfrei

Kleine Reisesnacks

- Brambůrky Knoblauch-Kartoffelchips³** (V) 5,00 €
- Frankfurtské syrečky s muzikou (Hessen-Klassiker)** (V) 5,00 €
Frankfurter herzhafter Handkäse mit Musik. Hessen Klassiker.
- Česneková pomazánka s topinkami** (V) 10,90 €
Traditioneller Knoblauch-Käse-Aufstrich, dazu frisch geröstetes Knoblauchbrot
- Hermelín*** (V) (G) 12,90 €
Eingelegter tschechischer Käse² (Camembert-Art) in feiner Ölmarinade aus Zwiebeln, Peperoni, Knoblauch und weiteren Gewürzen
- Kozí sýr (Vorspeise/Hauptspeise)** (V) (G) 15,50 / 21,00 €
Mit Honig und frischen Kräutern marinierter Ziegenkäse² vom Grill, serviert mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, Walnüssen und würzig eingelegter gekochter Roter Bete
- Michaný salát Bunter Salat** (V) (G) 16,90 €
 - mit gegrilltem Hähnchenstreifen (G) 19,90 €
 - mit gegrilltem Ziegenkäse (V) (G) 22,50 €
Bunter saisonaler Salat, immer frisch zubereitet aus Salatmischung: Salat Lollo Rosso, Roter Stielmangold, Mini Romana, Radicchio, mit Weintrauben, Cherry Tomaten, Radieschen, Preiselbeeren, Sprossen, gekeimte Beluga-Linsen, Sellerie-Stroh mit Senf-Dressing

Nakládaný hermelín, der eingelegte Hermelin.

Ein verführerisch leicht pikantes Genuss ist eine wahre Delikatesse, die es verdient hat, entdeckt zu werden. Im Gegensatz zu seinem namensgleichen Raubtier ist er ein cremiger Weichkäse von höchster Qualität, der dem französischen Camembert nicht nachsteht.

Ein eingelegter Käse mit Kultstatus, präsentiert auf den offiziellen Internetseiten der Tschechischen Republik unter der Kategorie „Kulturerbe“. Er ist die tschechische Variante des Handkäses mit Musik, eine wahre Gaumenfreude. Ganz gleich, ob als köstlicher Zwischensnack oder als verlockende Vorspeise zum Teilen, Hermelin verspricht einen unvergesslichen Geschmackserlebnis.

**bitte geben Sie uns Bescheid, wenn Sie ein glutenfreies Gericht bestellen möchten*

Willkommen in Tschechien

Svíčková (tschechisches Nationalgericht)

(klein/normal)

21,90 / 26,90 €

Butterzarter Böhmischer Sauerbraten vom Rind mit Wurzelgemüserahmsauce verfeinert mit frischem Zitronenthymian, dazu hausgemachte Karlsbader-Knödel

Guláš (klein/normal)

21,90 / 26,90 €

Herzhaftes Pilsner Rindergulasch vom falschen Filet serviert mit böhmischen Knödeln

oder wahlweise in knusprigen Brotlaib der Bäckerei Huck

28,90 €

Jelení guláš (klein/normal)

26,90 / 29,90 €

Würziges Hirschgulasch mit Pflaumen und Mandeln, dazu Böhmerwalder Kartoffelknödel

Houbovka (klein/normal)

Waldpilzragout mit Semmelknödel (V)

21,00 / 25,50 €

wahlweise mit - Rinderbraten

27,90 / 32,00 €

- Schweineschnitzel

25,50 / 29,90 €

- Hähnchenschnitzel

28,00 / 32,50 €

- Kalbsschnitzel

33,50 / 37,90 €

Unsere hausgemachte Knödel:

Karlsbader Semmelknödel: Zubereitet aus Brötchenstücken, Milch, Eiern, Muskatnuss, Petersilie. Perfekt als Beilage zu herzhaften Gerichten. (Frankfurter Liebling)

Böhmische Hefeteigknödel: Zubereitet aus Mehl, Wasser, Hefe, Brötchenstücken. Sie schmecken neutral und haben eine weiche, fluffige Textur. (Tschechischer Klassiker) Auch als süße Variante mit Fruchtfüllung (Germknödel).

Böhmerwalder Kartoffelknödel (in Scheiben): Kartoffelknödel bestehen aus gekochten Kartoffeln, Mehl, Semmelstücken, Muskatnuss. Sie sind fest und haben eine herzhaft Note. Perfekt als Beilage zu Fleischgerichten.

Die Beilagen aller Menüvorschläge können geändert werden. Bitte beachten Sie, dass die Knödel immer viel Soße benötigen.

Nur zum Hauptgericht: Knödel als extra Beilage für 4,50 EUR. Soße kann separat für 4,50 EUR bestellt werden.

Küchengeste: 1 kleines Bier für 2,00 EUR.

Zeigt eure Zufriedenheit mit dem Essen, die Küche freut sich über ein Getränk.

Willkommen in Tschechien

Znojmo (klein/normal) 21,90 / 26,90 €
Znaimer Rinderbraten mit böhmischen Knödel. Kaum jemand kennt die Znaimer Bratensauce (südmährische Spezialität), bei der die Gewürzgurken einen besonderen (süß-säuerlichen) Geschmack verleihen. Es mag sich ungewöhnlich anhören, aber ausprobieren lohnt sich auf jeden Fall!

Smažák (tschechische Käsespezialität) (V) 17,50 / 21,00 €
(klein/normal)
Frisch zubereiteter, paniertes Edamer Käse mit hausgemachter Sauce Tartare (eine köstliche Variante der Remoulade mit fein gehackten Gewürzgurken, Zwiebeln, Kräutern und einer cremigen Mayonnaise-Basis), dazu Salzkartoffeln oder Pommes Frites

Knedlík s vajíčkem (klein/normal) (V) 17,50 / 21,00 €
knusprig gebratene Würfel von böhmischen Knödel, die mit Rührei vermischt sind, serviert mit Salatgarnitur.

Candát (klein/normal) 21,00 / 25,50 €
Paniertes Zanderfilet oder Natur (glutenfrei) mit böhmischem Kartoffelsalat (gekochte und gewürfelte Kartoffeln, Wurzelgemüse, Gewürzgurken, hausgemachte Mayonnaise verfeinert mit Senf)

Tatarák (G) 22,50 €
*Frisch gehacktes, feinstes Rinderfilet (80g) mit Wachtelei von Chefkoch abgeschmeckt, serviert mit frittierten Mini-Kapern, Kapern, hausgemachte Sardellen-Mayonnaise und knuspriges Knoblauchbrot.
(Vorbereitung mindestens einen Tag im Voraus, Preis pro Person)*

Küchengeste: 1 kleines Bier für 2,00 EUR.

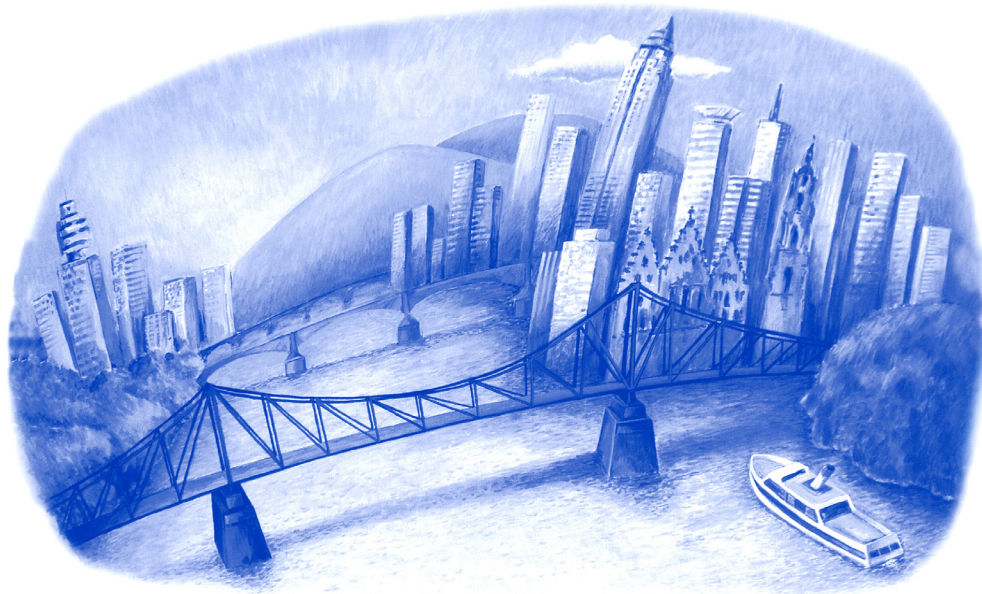
Zeigt eure Zufriedenheit mit dem Essen, die Küche freut sich über ein Getränk.

1 Mit Farbstoff
2 konserviert
3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt

7 gewachst
8 mit Süßungsmittel
9 mit Phosphat

(V) = vegetarisch (G) = glutenfrei



Frankfurter Küche

*Unsere hausgemachte Grie Soß hat den
3. Platz in 2019 beim Grüne Soße Festival bekommen!*

Grie Soß „to-go“ (V) (G) <i>Grüne Soße zum Mitnehmen 200 Gramm</i>	7,50 €
Grie Soß Klassiker (V) (G) <i>Grüne Soße, gekochte Eier, Salzkartoffeln</i>	15,50 €
Frankfurter Schnitzel (klein/normal) <i>paniertes Schweineschnitzel, Grüne Soße, Salzkartoffeln</i>	18,90 / 22,50 €
<i>paniertes Hähchenschnitzel, Grüne Soße, Salzkartoffeln</i>	21,90 / 25,50 €
<i>paniertes Kalbsschnitzel, Grüne Soße, Salzkartoffeln</i>	28,90 / 33,50 €
Zanderfilet mit grüner Soße (klein/normal) (G) <i>Paniertes Zanderfilet (auf Anfrage auch Natur*), grüne Soße, Salzkartoffeln</i>	22,50 / 25,90 €

Unsere Schnitzel werden frisch zubereitet. Dadurch kann er zu einer längeren Wartezeit kommen, wir bitten dies zu berücksichtigen. Auf Wunsch erhalten Sie Ihr Schnitzel auch ohne Panade (glutenfrei). Bitte sagen Sie uns Bescheid.

Küchengeste: 1 kleines Bier für 2,00 EUR.

Zeigt eure Zufriedenheit mit dem Essen, die Küche freut sich über ein Getränk.

Schnitzelpause

Unsere Schnitzel werden frisch zubereitet. Dadurch kann er zu einer längeren Wartezeit kommen, wir bitten dies zu berücksichtigen. Auf Wunsch erhalten Sie Ihr Schnitzel auch ohne Panade (glutenfrei). Bitte sagen Sie uns Bescheid.

Kinderschnitzel (nur für Kinder) 8,90 €

Paniertes Hähnchenschnitzel, dazu wahlweise Pommes Frites² oder Salzkartoffeln

Schnitzel „Wiener Art“ (klein/normal) 16,90 / 21,00 €

Paniertes Schweineschnitzel oder Hähnchenschnitzel (2,50 € Zuschlag), dazu wahlweise böhmischer Kartoffelsalat, Pommes Frites², oder Salzkartoffeln

Knoblauchschnitzel (klein/normal) 19,50 / 22,90 €

Paniertes Schweineschnitzel oder Hähnchenschnitzel (2,50 € Zuschlag), mit pikanter Knoblauchrahmsauce, dazu wahlweise Pommes Frites², oder Salzkartoffeln

Kalbsschnitzel (klein/normal) 28,90 / 33,50 €

Paniertes Kalbsschnitzel, Preiselbeeren, dazu hausgemachter böhmischer Kartoffelsalat

... etwas Süßes braucht der Mensch.

Jablkový závin 6,90 €

hausgemachter traditioneller Apfelstrudel mit Walnüssen, Sahnehaube
Wahlweise mit hausgemachter Vanillesauce (Šodó) +3 €

Makový štrúdl 7,90 €

Unser berühmter Mohnstrudel mit Pflaumen, Sahne.
Wahlweise mit hausgemachter Vanillesauce (Šodó) +3 €

Ovocné knedlíky 10,50 €

Hausgemachter Kartoffelknödel gefüllt mit Pflaumen, umhüllt mit Mohn, auf einer Pflaumenmussauce.

Zmrzlina 1 Kugel / kleine Portion 5,50 / 9,50 €

Hausgemachte Mohn-Eiscreme mit Waldbeeren Sauce
Wahlweise mit hausgemachter Vanillesauce (Šodó) +3,50 €

Küchengeste: 1 kleines Bier für 2,00 EUR.

Zeigt eure Zufriedenheit mit dem Essen, die Küche freut sich über ein Getränk.