

Prager Botschaft

Speisekarte



Herzlich Willkommen in der Prager Botschaft

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 und den Prager Schinken aus der Biometzgerei Spahn*
- *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.*

Ein guter Start in den Tag

Getränke sind im Frühstücksangebot nicht enthalten und werden zusätzlich berechnet.
Auf Wunsch organisieren wir ein Frühstück auch für Gruppen – sprechen Sie uns bitte an.

Wunderland (V)*	5,90 €
<i>Ein Brötchen, ein hartgekochtes Ei, wahlweise mit Schinken^{2,3,9} oder Edamer Käse, Butter und hausgemachte Marmelade²</i>	
Frühstücksei (V)	5,90 €
<i>Rührei aus 3 Eiern, Brot und Butter</i>	
Fitness Frühstück	6,50 €
<i>Müsli mit Walnüssen, frischen Apfelstücken, Zimtjoghurt, dazu hausgemachte Marmelade oder Honig</i>	
<i>Bei Vorlage der Rechnung vom Fitness Frühstück erhalten Sie 50% Rabatt auf das erste Training bei unserem Nachbarn Body Street Fitness</i>	
Bornheim	8,90 €
<i>Brotkorb, Mailänder Salami^{2,3,9}, gekochter Schinken^{2,3,9}, Edamer Käse, Frischkäse, hausgemachte Marmelade² und Butter</i>	

Wissen Sie,...

...dass Prager Schinken (auch: Pragashinken, tschechisch Pražská šunka) ein berühmter Kochschinken der böhmischen Küche ist?

Zur Vorbereitung werden kleinere Hinterkeulen von jungen Schweinen mit der Schwarte zunächst mit Salz, etwas Zucker und Gewürzen wie Koriander, Wacholder, Kümmel und Lorbeer eingerieben und trocken etwa einen Monat gepökelt. Anschließend werden die Schinken mit Buchenholz heiß geräuchert.

Vorspeisen

Aktuelle Tagessuppe (Vorspeise/ Groß)	4,00 / 6,50 €
Vývar* (Vorspeise/ Groß) G Kräftige Rinderbrühe mit Wurzelgemüse	4,00 / 6,50 €
Česnečka* (Vorspeise/ Groß) G Kräftige Knoblauch-Rinderbrühe mit gerösteten Brotwürfeln	4,00 / 6,50 €
Krkonošské kyselo (Vorspeise/ Groß) V G Riesengebirger Waldpilzsuppe	4,00 / 6,50 €
Zelný salát V G Kalter Rotkrautsalat mit Meerrettich	3,90 €
Beilagensalát V G Buntes Beilagensalat mit Honig-Senf-Dressing	4,90 €

Kleine Reisesnacks

Brambůrky Knoblauch-Kartoffelchips ³ V	3,90 €
Chlebíček (tschechische Delikatesse, „Canapés“) (nur am Samstag und Sonntag, solange der Vorrat reicht) belegte Baguettescheibe mit böhmischen Kartoffelsalat, Schinken ^{2,3,9} , Gewürzgurke ^{2,3,8} und Ei	2,90 €
Hummus z červené řepy V Herzhafter Hummus, Brot	4,90 €
Korbáčiky V G Käsezöpfe ² aus Kuhmilch, die in Salzlake eingelegt wurden.	6,50 €
Hermelín* V G Eingelegter tschechischer Käse ² (Camembert-Art) in feiner Ölmarinade aus Zwiebeln, Peperoni, Knoblauch und weiteren Gewürzen	8,90 €
Kozí sýr (klein/groß) V G	8,90 / 11,90 €
Mit Honig und frischen Kräutern marinierter Ziegenkäse ² vom Grill, serviert mit Walnüssen und würzig eingelegter gekochter Roter Bete	
Pražská šunka* G	11,90 €
Dünn geschnittene Scheiben vom Prager Schinken ^{2,3} mit hausgemachten pikantem Apfel-Chutney und Meerrettich-Dip, dazu Röstbrot	
Salát	
großes buntes Salat mit Honig-Senf	10,90 €
mit gegrillten Hähnchenstreifen	13,90 €
mit gegrilltem Ziegenkäse	14,90 €

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

Unsere Knödel:

Karlsbader Knödel: würzige Semmelknödel (runde Klöße), die im Wasser gekocht werden.

Böhmische Knödel: lockere Serviettenknödel aus Hefeteig, die über Dampf zubereitet werden. Sie sollen als Schwamm viel Sauce aufsaugen.

Böhmerwalder Knödel: würzige Kartoffelknödel (Scheiben) mit Semmelstücken, die im Wasser gekocht werden.

Die Beilagen aus allen Menüvorschlägen können Sie ändern.

Wissen Sie, dass...

...Brimsen (auf Tschechisch brynza, auf Slowakisch bryndza) ist ein gesalzenerquarkähnlicher körniger Frischkäse aus Schafsmilch, der heute vor allem in der Slowakei, Polen und Rumänien hergestellt wird. Diese Bezeichnung wurde allerdings von den slavischen Sprachen aus dem rumänischen brânză im Sinne von rumänischer Käse (caseus vlachiscus) entliehen. Der Brimsen-käse ist eine Spezialität aus den Karpaten. Er stammt ursprünglich aus Siebenbürgen und gelangte zwischen 14. und 17. Jahrhundert in die Slowakei. Seitdem wird er in der Slowakei hergestellt und hat sich in die benachbarten Gebiete ausgebreitet.

Willkommen in Tschechien

Svíčková (tschechisches Nationalgericht)

(klein/normal)

10,90 / 14,90 €

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

Guláš

(klein/normal)

10,90 / 14,90 €

Herzhaftes Pilsner Rindergulasch serviert mit böhmischen Knödeln
oder wahlweise in knusprigen Brotlaib der Bäckerei Huck

16,90 €

Kančí guláš (klein/normal)

14,90 / 19,90 €

Wildschweingulasch mit Vogelbeeren,
dazu Böhmerwalder Kartoffelknödeln

Herinky (G)

11,50 €

Heringsfilets^{2,5} mit Senf-Apfel-Feigen-Rahmsauce, dazu Pellkartoffeln

Kuřecí kousky

13,90 €

Panierte Hähnchenstreifen in Haferflocken Teig, bunte Salatgarnitur

Smažák (tschechische Käsespezialität) (V)

(klein/normal)

9,90 / 12,90 €

Frisch zubereiteter, paniertes Edamer Käse mit hausgemachter Sauce Tartare, dazu Salzkartoffeln oder Pommes Frites

Knedlík s vajíčkem (klein/normal) (V)

9,90 / 12,90 €

Knusprig gebratene Würfel von böhmischen Knödeln zubereitet mit Rührei, dazu Salatgarnitur

Brynzové halušky* (klein/normal) (V)

9,90 / 12,90 €

(Spezialität aus der mährischen Walachei und slowakisches Nationalgericht)
Hausgemachte Nocken aus Kartoffelteig, gemischt mit einem speziellen Schafkäse - Brimsenkäse, wahlweise mit gebratenem Speck (Originalversion) oder ohne Speck (vegetarische Version)

Schnitzelpause

Kinderschnitzel (nur für Kinder) **6,90 €**
*Paniertes Hähnchenschnitzel, dazu wahlweise Pommes Frites²
oder Salzkartoffeln*

Schnitzel „Wiener Art“ (klein/normal) **8,90 /11,90 €**
*Paniertes Schweineschnitzel, dazu wahlweise böhmischer Kartoffelsalat,
Pommes Frites², Pell- oder Salzkartoffeln*

Knoblauchschnitzel **12,90 €**
*mit pikanter Knoblauchrahmsauce, dazu wahlweise Pommes Frites²,
Pell- oder Salzkartoffeln*

Kalbsschnitzel **19,90 €**
*Paniertes Kalbsschnitzel, Preiselbeeren,
dazu hausgemachter böhmischer Kartoffelsalat*

Kaninchenschnitzel **16,90 €**
*Paniertes Kaninchenschnitzel, Preiselbeeren, wahlweise mit
böhmischem Kartoffelsalat, Pommes, Salzkartoffeln oder Pellkartoffeln*

Reise mit Visumpflicht

Spezialitäten ab 2 Personen

(Vorbestellung mindestens einen Tag im Voraus, Preis pro Person)

Tatarák 14,90 €

Frisch gehacktes, feinstes Rinderfilet (80g) mit Ei zum Selbstanmachen mit Kapern, Sardellen, Worcestersauce, Tabasco, Petersilie und Knoblauch, dazu Röstbrot

Kachnička 26,90 €

Knusprig gebratene Bauernente mit einer feinen Preiselbeersauce, Rotkohl und karamellisierten Birnenspalten, dazu Kartoffelknödel

... etwas Süßes braucht der Mensch.

Tageskuchen ab 2,90 €

Koláč 3,50 €

*Mährische Kolatschen - Hefeteigkuchen gefüllt mit Mohn
+ Sahne*

0,50 €

Palačinky 6,90 €

Zwei frisch gebackene Crepes, gefüllt mit Heidelbeeren Quark, Sahne

Tvarohové knedlíky 6,90 €

Hausgemachte Quarkknödel gefüllt mit Pflaumen, umhüllt mit Mohn auf einer Pflaumenmus-Sauce

Zmrzlina 6,90 €

Hausgemachtes cremiges Puncheis (ohne Alkohol), angelegte Rosinen in Rum und Portwein

1 kleines Bier für die Küche - 1,50 €

1 Mit Farbstoff
2 konserviert
3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt

7 gewachst
8 mit Süßungsmittel
9 mit Phosphat