



ALBATROS



Das Botel Albatros, das 1969 vor Anker ging, ist Prags ältestes schwimmendes Hotel und ein Pionier unter den drei einzigartigen „Botels“ der Stadt. Es liegt in der Neustadt an der Moldau und verbindet ein nautische Vintage-Thema mit einem titanischen Design mit Holzoberflächen, warmer Beleuchtung und Ledermöbeln. Die kompakten Kabinen im Schiffsstil bieten einen gemütlichen, einzigartigen Aufenthalt mit malerischen Ausblicken auf Sehenswürdigkeiten wie die Karlsbrücke und die Prager Burg. Trotz seines Retro-Charmes bietet das Albatros moderne Annehmlichkeiten, die Nostalgie mit Komfort verbinden und so ein unvergessliches Erlebnis auf dem Wasser ermöglichen.

Die zentrale Lage des Hotels ermöglicht einen einfachen Zugang zu den kulturellen und historischen Schätzen Prags. Gäste können traditionelle tschechische Küche im Bordrestaurant genießen, in den Lounges entspannen oder vom Oberdeck den Blick auf den Fluss genießen. Mit seiner Erschwinglichkeit und seinem einzigartigen Charme zieht das Albatros preisbewusste Reisende, Paare und Touristen an, die Prags Geschichte und Charme auf besondere Weise erkunden möchten. Getreu seinem Namen symbolisiert Albatros Freiheit und Eleganz und ist damit der perfekte Ort für einen unvergesslichen Aufenthalt.

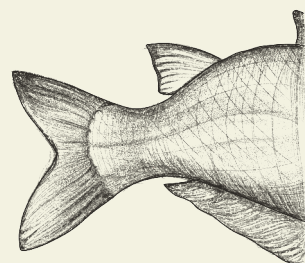
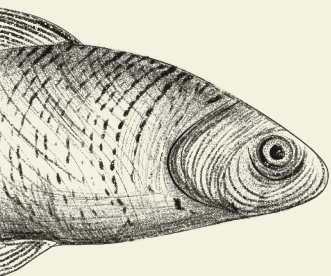


Vorspeisen und kleine Mahlzeiten ♦ *Entrées et petits plats*

Entenleber- und Foie Gras-Terrine, Kalbsbäckchenkrokette, Preiselbeeren, Entencracker <i>Terrine de foie gras et canard, croquette de joue de veau, aïnelles</i> (1 , 3 , 7)	425
Marinierter Brie Käse, Olivenmarinade, geröstete Paprika mit Schalotten und Walnuss-Crumble <i>Fromage brie mariné, marinade aux olives, poivrons et échalotes rôtis et crumble aux noix</i> (7 , 8)	325
Zanderpommes in Dill-Panko-Semmelbröseln, Zitronencreme und eingelegtes Gemüse <i>Frites de sandre en chapelure panko à l'aneth, crème citronnée et légumes marinés</i> (1 , 3 , 4 , 7)	325
Rindertatar mit Schalotte, Markknochen, gebackenem Sauerteigbrot, geriebenem Eigelb und geröstetem Knoblauch <i>Tartare de boeuf à l'échalote, os à moelle, pain au levain cuit, jaune d'oeuf râpé, ail rôti</i> (1 , 3)	385
Frittierte Kartoffelchips mit verschiedenen kalten Saucen und Jalapeños <i>Chips de pommes de terre frites avec une variété de sauces froides et jalapeños</i> (3 , 7)	165

Suppen ♦ *Soupes*

Ungarische Rindergulaschsuppe mit Kartoffeln und Zwiebeln, frischen Chillischotten und hausgebackenem Sauerteigbrot <i>Soupe de goulasch de cou de bœuf hongrois, pommes de terre et oignons, piments frais, pain au levain maison</i> (1 , 3 , 7)	195
Südböhmische Kulajda mit Pilzen, Kartoffeln , Ei vom Bauernhof 63 und frischer Dill <i>Kulajda de Bohême du Sud aux champignons, pommes de terre sur la peau, œuf de la ferme 63, aneth frais</i> (1 , 3 , 7)	275



Salate ♦ Salades

Caesar Salat mit gegrilltem Hähnchen, Bauernmayonnaise und Sardellendressing, Pancettachips, Grana Padano, Buttercroutons 325

Salade César au poulet grillé, mayonnaise fermière et vinaigrette aux anchois, chips de pancetta, grana padano, croûtons au beurre

(1 , 3 , 4 , 7)

Grünes Blattgemüsemix mit Tomaten, Radieschen, Gurken und marinierten Karotten, mildem Kimchi, Ei und Räucherlachs 345

Mélangez des légumes verts à feuilles avec des tomates, des radis, des concombres et des carottes marinées, du kimchi doux, des œufs et du saumon fumé

(1 , 3 , 7)

Kleiner gemischter Salat mit Saisongemüse und Vinaigrette 165

Petite salade mixte aux légumes de saison et vinaigrette

Albatros Spezialitäten ♦ Spécialité Albatros

Gegrilltes Tomahawk-Steak vom Schwein, Ofenkartoffel mit Salz, Schnittlauchkäse, frischer Spinat mit kandiertem Knoblauch, kräftige Zwiebelsauce mit Senf 455

Steak de porc grillé au Tomahawk, pomme de terre au four avec sel, brynza à la ciboulette, épinards frais avec ail confit, sauce forte à l'oignon et à la moutarde

(7 , 10)

Angus-Rinderhalsburger in unserer Bierbrioche, Gurken, Tomaten, Salat, Cheddar, Steak-Pommes, BBQ-Mayonnaise, Jalapeños-Salsa 445

Burger de cou de bœuf Angus dans notre brioche à la bière, cornichons, tomates, laitue, cheddar, frites steak, mayonnaise barbecue, salsa aux jalapeños

(1 , 3 , 7)

Fleischige BBQ-Schweinerippchen mit hausgemachtem Teig, eingelegtem Gemüse, Apfelmeerrettich 475

Côtes de porc BBQ charnues avec pâtisserie maison, légumes marinés

(1 , 3 , 7)

Rib-Eye-Steak, gegrilltes Gemüse, würziges Chutney, kandierte Schalotten auf grünem Pfeffer, geriebene Foie Gras 595

Entrecôte, légumes grillés, chutney épicé, échalotes confites sur poivron vert, foie gras râpé

(3 , 7)

Geflügelpoitrine mit Tonkatsu-Sauce mit Hülsenfrüchten, Shiitake, Ingwer und Zitronengras, fritierter Reis mit Sesam und Erdnüssen 365

Poitrine de poulet avec os à la sauce tonkatsu avec légumes, shiitake, gingembre et citronnelle, riz frit avec œuf, sésame et cacahuètes

(1 , 2 , 3 , 5 , 6 , 8 , 11)

Gebratene Calamari in Weißwein mit frischem Spinat und Perl couscous 650
Calamars rôtis au vin blanc avec épinards frais et couscous perlé
(1 , 2 , 4 , 7 , 14)

Gebackenes Zanderfilet mit Thymian, Lauch-Kartoffelragout, geröstete Tomatensauce 495
Filet de sandre au four avec ragoût de thym, poireaux et pommes de terre, sauce tomate rôtie
(1 , 2 , 4 , 7 , 14)

Gelbes Gemüsecurry mit mariniertem Tofu, Shiitake, Ananas, Jasminreis mit gerösteter Kokosnuss und Sesam, Gurken-Kimchi und Cashewkernen 345
Curry de légumes jaunes au tofu mariné, shiitake, ananas, riz au jasmin avec noix de coco rôtie et sésame, kimchi de concombre et noix de cajou
(8 , 11 , 13) 



Tschechische Klassiker ♦ *Classique Tchèque*

Hirschfleisch mit Sahnesauce, iberischer Speck, luftiger Karlsbader Speckknödel, marinierte wilde Preiselbeeren 375
Viande de cerf à la crème, bacon ibérique, boulettes de bacon moelleuses de Karlovy Vary, canneberges sauvages marinées
(1 , 3 , 7)

Brauereigut-Gulasch vom Kalb mit schwarzem Bier und geräucherter Paprika, hausgemachten Semmelknödeln Lebkuchengewürz und geräucherten Bauchspeck 395
Goulash de brasserie à la côte de veau avec de la bière noire et du paprika fumé, quenelle maison, pain d'épice, lardons fumés
(1 , 3 , 7)

Auf Kümmel gebratene Landente, Rotkohl mit Äpfeln und Rosinen, verschiedene Beilagen: Speckknödel, Entensaft, Zwiebel 475
Canard de campagne rôti au cumin, chou rouge mijoté aux pommes et raisins secs, une variété d'accompagnements : boulettes de bacon, jus de canard, oignon
(1 , 3 , 7)

Süß-saurer Dill, konfierte Rinderrippe, Bauernei, gekochte Kartoffeln mit Butter und Schnittlauch 395
Aneth aigre-doux, côte de bœuf confite, œuf fermier, pommes de terre épluchées au beurre et ciboulette
(1 , 3 , 7)

Klassischer paniierter Käse, buttrige Grenaille mit Schnittlauch und hausgemachte Tartarsauce 295
Fromage frit classique, grenaille au beurre avec ciboulette et sauce tartare maison
(1 , 3 , 7)

Hähnchenschnitzel in Paniermehl gebraten, Kartoffelpüree mit Schnittlauch, hausgemachte Tartarsauce 325
Escalope de poulet panée, purée de pommes de terre à la ciboulette, sauce tartare maison
(1 , 3 , 7)

Unsere Platte für zwei Personen ♦ *Notre plat pour deux personnes*

In unserer salzigen Biermarinade marinierte Schweinshaxe serviert mit gebackenem 990
Sauerteigbrot, geräuchertem, Meerrettich mit Äpfeln, Chutney, Senf und eingelegtem Gemüse
Genou de porc mariné pendant une semaine dans notre marinade à la bière salée, servi avec du pain au levain cuit au four, du fumé, du raifort aux pommes, du chutney, de la moutarde et des légumes marinés
(1 , 7 , 10)

Unsere Platte für vier bis sechs Personen ♦ *Notre plat pour 4-6 personnes*

Ganze Schweinshaxe, Schweinerippchen, Hähnchengeschnitzeltes in Tonkatsu-Sauce, gebackener 3800
Briekäse, Rinderrippenconfit, Variationen von Beilagen und Salaten, hausgemachtes Chutney, Saucen
und gebackenes Sauerteigbrot
Genou de porc entier, côte de porc, poulet tranché à la sauce tonkatsu, fromage brie grillé, côte de bœuf confite, une variété d'accompagnements et de salades, chutneys maison, sauces et pain au levain grillé
(1 , 3 , 7 , 10)

Desserts ♦ *Desserts*

Pistazienkuchen mit Nougatereme und Fruchtsauce 225
Gâteau aux pistaches avec crème de nougat et coulis de fruits
(1 , 3 , 7 , 8)

Vanille Crème Brûlée mit frischen Früchten und gerösteten Nüssen 225
Crème brûlée à la vanille avec fruits frais et noix grillées
(3 , 7)

Raffaellomousse mit Mandelpraline, Thai-Mango und Sorbet 245
Mousse Raffaello au praliné amande, mangue thaï et sorbet
(3 , 7 , 8)

Kartoffelknödel mit Mohnpaste 225
Boulettes de pommes de terre à la pâte de graines de pavot
(3 , 7)

Eis und Sorbet je nach Tagesangebot 75
Glaces et sorbets selon l'offre du jour
(7)

ALLERGEN

- 1 GLUTENHALTIGE GETREIDE UND ARTIKEL
- 2 KREBSTIERE UND DEREN ERZEUGNISSE
- 3 EIER UND DEREN ERZEUGNISSE
- 4 FISCH UND DEREN ERZEUGNISSE
- 5 ERDNÜSSE UND DEREN ERZEUGNISSE
- 6 SOJABOHNEN UND DEREN ERZEUGNISSE
- 7 MILCH UND DEREN ERZEUGNISSE (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE)
- 8 NÜSSE UND DEREN ERZEUGNISSE
- 9 SELLERIE UND DEREN ERZEUGNISSE
- 10 SENF UND DEREN ERZEUGNISSE
- 11 SESAMSAMEN UND DEREN ERZEUGNISSE
- 12 SCHWEFELDIOXID UND SULFITE SO₂
- 13 LUPINEN UND DEREN ERZEUGNISSE
- 14 WEICHTIEREN UND DEREN ERZEUGNISSE

ALLERGÈNES

- 1 CÉRÉALES ET ARTICLES CONTENANT DU GLUTEN
- 2 CRUSTACÉS ET PRODUITS À BASE DE CEUX-CI
- 3 ŒUFS ET PRODUITS À BASE DE CEUX-CI
- 4 POISSON ET PRODUITS À BASE DE CEUX-CI
- 5 ARACHIDES ET PRODUITS À BASE DE CEUX-CI
- 6 SOJA ET PRODUITS À BASE DE CEUX-CI
- 7 LAIT ET PRODUITS À BASE DE CEUX-CI (Y COMPRIS LE LACTOSE)
- 8 FRUITS À COQUE ET PRODUITS À BASE DE CEUX-CI
- 9 CÉLERI ET PRODUITS À BASE DE CEUX-CI
- 10 MOUTARDE ET PRODUITS À BASE DE CEUX-CI
- 11 GRAINES DE SÉSAME ET PRODUITS À BASE DE CEUX-CI
- 12 DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES SO₂
- 13 LUPIN ET PRODUITS À BASE DE CEUX-CI
- 14 MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE CEUX-CI

ALBATROS

WEIßWEIN • VIN BLANC

Chardonnay I France 0,15 l, 0,75 l	95 465
Pinot Griogio del Veneto IGT	115 545
Rulandské šedé, Moravia	475
Grüner veltliner, Austria	525
Gascogne, Half dry, France	575
Gavi di Gavi, Italy	625

ROSÉWEIN • VIN ROSÉ

Frankovka Rosé 0,15 l, 0,75 l	95 465
Côtes d'Anjou	595

ROTWEIN • VIN ROUGE

Merlot France 0,15 l, 0,75 l	95 465
Primitivo di Manduria	125 675
Negroamaro di Salento	495
Errazuriz Cabernet Sauvignon, Chile	575
Malbec, Argentina	595
Grand Veneur, Côtes du Rhône	695

SEKT • VIN PÉTILLANT

Prosecco DOCG 0,15 l 0,75 l	95 475
Sekt Moravica Brut	595
Cava Hoya Brut Nature	695
Champagne Blanc de Blanc Brut	1950
Moët & Chandon Imperial Rosé	2250

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE BOISSONS SANS ALCOOL

0,25 l Pepsi I Pepsi Max	65
0,25 l Mirinda I 7up	65
0,25 l Tonic Schweppes	65
0,25 l Ice Tea I Juice	65
0,3 l Still water Sparkling Water	45
0,3 l Karáskova lemonade	70
0,75 l Mattoni Mineral Water	95
0,75 l San Pellegrino	120



ALBATROS



BIER • BIÈRES

0,3 l 0,5 l Budvar originál	65 85
0,3 l 0,5 l Budvar Dark Beer	65 85
0,3 l Non Alcohol	65

COCKTAILS

Cuba Libre	185
Aperol Spritz	185
Gin & Tonic	185
Sex On The Beach	195
Tequila Sunrise	185
Becherovka Tonic 🇨🇪	185
Piña colada	195

SPIRITUOSEN • LIQUEURS

4 cl Amaretto	95
4 cl Baileys	95
4 cl Becherovka 🇨🇪	95
4 cl Fernet Stock 🇨🇪	95
4 cl Jägermeister	95
4 cl Malibu	95
4 cl Sambuca	95

SPIRITUOSEN • ESPRITS

4 cl Slivovice I Borovička I 🇨🇪	145
Meruňkovice	
4 cl Beefeater I Beefeater Orange	95
4 cl Tanqueray I Hendrick`s	130
4 cl Bombay Saphire	140
4 cl Bacardi I Havana Club	95
4 cl Havana 7 years	130
4 cl Diplomatico	160
4 cl Zacapa 23	190
4 cl Zacapa XO	450
4 cl Olmeca I Olmeca Reposado	110
4 cl Herradura reposado	160
4 cl Vodka Absolut	95
4 cl Grey Goose	190
4 cl Metaxa	95
4 cl Brandy Reserva	130
4 cl Hennessy V.S I Metaxa 12y	150
4 cl Hennessy V.S.O.P.	190
4 cl Ballentines I Jameson	95
4 cl Jack Daniel I Black Label	150
4 cl Glenlivet 15 years	220
4 cl Glenfiddich 18 years	450

HEISSE GETRÄNKE • BOISSONS CHAUDES

Espresso with cream	65
Lungo with cream	70
Cappuccino	75
Latte Macchiato	90
Irish Coffee	150
Choice of tea	70
Hot chocolate	75
Grog I Hot water and Rum	105
Hot wine	105

Bon Appétit



ALBATROS

Nabrezi L. Svobody 110 00 Praha

