Královka

KRÁLOVSKÉ MENU

Nejznámějším místem Jizerských hor je nepochybně kamenná rozhledna Královka na vrcholu hory Nekras, nejvyšším bodě Maxovského hřbetu. První dřevěnou rozhlednu lu nechal postavil roku 1888 místní horský spolek. Jednoduchá trámová konstrukce byla vysoká 19 m a solva převyšovala les. Plošina na jejím vrcholu byla přístupná pouze po žebříku. Stavba lehdy stála 700 zlatých. Vedle rozhledny, na pozemku Stefana Streila, byla postavena také turistická chata s pohostinstvím. Přestože se spolek o věž staral, trámky byly přelírány a některé z nich vyměněny, vlivem počasí věž stále velmi chátrala. Nápor silné vichřice se jí stal 2. listopadu 1906 osudným. Následující rok byla na lomto kouzelném místě postavena 23 metrů vysoká kamenná rozhledna podle projektu stavitele Stephana Arnolda. Pozemek pro výstavbu rozhledny daroval sedlák König, na jehož památku byl vrchol kopce pojmenován Königshöhe. Počeštěním tohoto jména Králova výšina vznikl dnešní název rozhledny Královka. Na vyhlídkovou plošinu kamenné rozhledny vede 102 schodů. Když vystoupáte na vrchol, otevře se před vámi nezapomenutelný výhled na Jizerské hory, Krkonoše, Český ráj, Ještěd, Jablonec nad Nisou, kousek Polska a Německa. Oblast Královky je také rodištěm nejznámějšího pytláka Jizerských hor Augustina Benknera, přezdívaného Stammel podle svého koňského předka. Pytlačit začal prý už v mládí. Lidé z širokého okolí ho měli velmi rádi pro jeho dobrosrdečnost, laskavost a spolehlivost. Za pět zlatek kdykoli opatřil srnce nebo jinou zvěřinu a tak zásoboval všechny svatební hostiny v Jizerských horách. Pytlačil v lesích hraběte Clam-Gallase, a to se mu v průběhu času stalo osudným. Lov byl pro něj vášní. Tehdy si lidé často vyprávěli o Americe, zemi pro lovce zaslíbené. Mnoho se jich tam z Jizerských hor v té době odstěhovalo. V Americe, kde nejsou hajní, si bude moci jizerskohorský pytlák střílet, jak se mu zachce. Stammel se rozhodl, koupil lístky na loď a sezval kamarády k posledním rozloučení. Ještě jednou, naposledy, se vydal do hor, aby ulovil jelena a vystrojil pro přátele hostinu. V úterý 6. října 1863 přešel celé hory a jen pár kilometrů od své rodné Královky, nad údolím Černé Nisy, střelil svého posledního jelena. Nedaleko byli toho dne na říhané dva lesníci Antonín Mielh a adjunkt Neuwinger z Nové louky. Když slyšeli výstřel, hned se tím směrem liše vydali. Na svahu u Černé Nisy spatřili pytláka, skloněného nad jelenem. Pytlák Stammel se náhle prudce narovnal, popadl rozkládací dvouhlavňovku a bleskurychle vystřelil. Adjunkt uskočil za strom, ale starší a pomalejší Mielh vykřikl a zhroutil se. Poté vystřelil Neuwinger. Rána padla, ozvěna se rozehřměla lesem a pytlák zmizel. Jako by se do země propadl. Adjunkt se o něj nestaral, přiklekl k lesnímu, který krvácel z ošklivé rány na pravém stehně, a jal se ho ošetřovat. Teprve pozítří 8. října se po horách roznesla zpráva, že se Stammel nevrátil ze svého posledního lovu. Lidé se jej vypravili hledat. Našli jej slabou čtvrthodinku od místa přestřelky v hustém lese. Často jej tam vídali chodit na lov. Na obličeji měl přilepený žíněný plnovous a jeho tvář měla neobvykle vážný, ale nikoli bolestný výraz. Nejpodivnější věc však byla, že hlava zemřelého pytlíka spočívala na podušce ze zeleného čerstvě natrhaného mechu. Šašlou slávu hraběcího rodu Clam-Gallasů připomínají žulové sloupce, na kterých byl zavěšen dřevěný plot. Obora pro zvěř, kde tak rád Stammmel pytlačil, vedla po kopcích a špatně prostupných lesích na rozloze 3560ha. Původně jich bylo 11800, dodnes se jich dochovalo a stále můžeme nalézt zhruba 8000 těchto magických sloupků naší historie.

www.hotelkralovka.cz

www.eshop.hotelkralovka.cz

www.hotelkralovka.cz

Předkrmy/Appetizers

Tataki z tuňáka Yellowfin s černým sezamem a chili, wasabi, náš kimchi salát **398,-**
Yellowfin tuna tataki with black sesame and chili, wasabi, our kimchi salad

Telecí tartar s olejem z piemontských bílých lanýžů, marinované shimeji houby, lanýžová majonéza, křepelčí vejce, řeřicha, náš rozpečený chléb **359,-**
Veal tartare with Piedmontese white truffle oil, marinated shimeji mushrooms, truffle mayonnaise, quail eggs, watercress, our toasted bread

Gyoza knedlíčky plněné vepřovým masem 5 ks, opečené na sezamovém oleji, Tom Yum laksa z kokosového mléka, koriandr **288,-**
Gyoza stuffed with pork 5 pcs, roasted in sesame oil, Tom Yum laksa made of coconut milk, coriander

Gyoza knedlíčky plněné zeleninou 5ks, opečené na sezamovém oleji, Tom Yum laksa z kokosového mléka, koriandr **275,-**
Gyoza stuffed with vegetable 5pcs, roasted in sesame oil, Tom Yum laksa made of coconut milk, coriander

Hovězí roastbeef z nízkého roštěnce, bramborový röst, fermentované ředkvičky, naše tatarská omáčka, cibulová marmeláda **285,-**
Roast beef made of sirloin steak, potato röst, fermented radishes, our home made tartar sauce, onion marmalade

Saláty/Salads

Salát z pečené červené řepy a salátových listů, čerstvé fíky, vlašské ořechy, grilovaný kozí sýr Camembert di bufala, letité Aceto Balsamico di Modena **359,-**
Roasted beet-root and lettuce leaves salad with fresh figs, walnuts, grilled goat Camembert di Bufala cheese and aged Aceto Balsamico di Modena

Thajský salát s mangem, bylinkami a mungo klíčky, restovaná hovězí svíčková v Bulgogi omáčce **345,-**
Thai salad with mango, herbs and mungo sprouts, roasted beef tenderloin in Bulgogi sauce

Polévky/Soups

Siný vývar z hovězích žeber a oháňky s kořenovou zeleninou, masem a plocholistou petrželí **135,-**
Strong broth made of beef ribs and oxtail with root vegetables, meat, and flat-leaf parsley

Kulajda s hříbky, zastřené vejce, koprový olej **135,-**
Traditional dill creamy mushroom and potato soup, poached egg, dill oil

Dětská jídla/For our youngest guests

Špagety s tomatovou omáčkou a parmezánem */ Spaghetti with tomato sauce and Parmigiano Reggiano* **165,-**

Řízečky z vepřové panenky, bramborová kaše */ Pork tenderloin schnitzel, mashed potatoes* **188,-**

Svíčková omáčka s hovězím masem, houskový knedlík */ Roast sirloin in sour cream, traditional bread dumplings* **188,-**

Batátové hranolky s kečupem */ Sweet potatoes french fries with ketchup* **125,-**

Gnocchi & Pasta

Italské gnocchi s vepřovou panenkou, marinovanou dýní hokkaido, liškovou omáčkou, rukola, parmezán **375,-**
Italian gnocchi with pork tenderloin, marinated Hokkaido pumpkin, chanterelle sauce, arugula, and Parmigiano Reggiano

Špagety Gourmet aglio olio, tygří krevety 5 ks **398,-**
Gourmet aglio olio spaghetti with tiger prawns 5 pcs

Pappardelle s hovězí svíčkovou, pečené žampiony Portobello, olej z bílých lanýžů, parmezán **368,-**
Pappardelle with beef tenderloin, roasted Portobello mushrooms, white truffle oil, Parmigiano Reggiano

Seznam alergenů je k dispozici na vyžádání u obsluhy.

Královka

Hlavní jídla/Main course

Poke bowl s lososem z divokého lovu v teriyaki omáčce, edamame boby, mango, wakame, ředkvička, ponzu omáčka, okurka, wasabi majonéza, černý sezam **388,-**
Poke bowl with wild-caught salmon in teriyaki sauce, edamame beans, mango, wakame, radish, ponzu sauce, cucumber, wasabi mayonnaise, black sesame

Prso z kukuřičného kuřete, omáčka z hnědého másla, glazovaná mrkev, brambory s bešamelem, muškátovým květem, parmezánem a pancettou **385,-**
Corn chicken breast, brown butter sauce, glazed carrots, potatoes with bechamel, mace, Parmigiano Reggiano, pancetta

Konfitované kachní stehno Barbarie, bramborové šišky s opraženou strouhankou, kedlubnové zelí s jablky, kachní juice **425,-**
Duck leg Barbarie confit, potato gnocchi with roasted breadcrumbs, kohlrabi cabbage with apples, duck juice

Vepřová panenka sous vide na grilu, omáčka ze sušených hřibů, gratinované brambory s tymiánem, šalotka pečená na soli **399,-**
Grilled pork tenderloin (prepared sous-vide), dried mushroom sauce, potatoes au gratin with thyme, shallots roasted in salt

Řízky z vepřové panenky smažené na přepuštěném másle, smetanová bramborová kaše, náš okurkový salát **375,-**
Pork tenderloin schnitzels fried in clarified butter, cream mashed potatoes, our cucumber salad

Steak z jihoamerické hovězí svíčkové, omáčka z fermentovaného Kampotského pepře, batátové hranolky s majonézou z bílých lanýžů **648,-**
Steak (South America beef tenderloin), fermented Kampot pepper sauce, sweet potatoes fries with white truffle mayonnaise

Koprová omáčka z podmáslí, vejce 63°C, v másle konfitované brambory, hlíva královská, koprový olej **275,-**
Dill buttermilk sauce, eggs 63°C, potatoes confit in butter, king oyster mushroom, oyster mushrooms chips, dill oil

Malý snack/Little snack

Edamame boby s maldonskou solí **145,-**
Edamame beans with Maldon salt

Nakládané olivy s česnekem a chilli **128,-**
Pickled olives with garlic and chilli

Miska slaných pražených španělských mandlí **145,-**
Bowl of roasted salty Spanish almonds

Batátové hranolky s lanýžovou majonézou **158,-**
Sweet potatoes french fries with white truffle mayonnaise

Královský snack - výběr prémiových italských sýrů a uzenin **299,-**
Snack – with a selection of premium Italian cheese and charcuterie

Dezerty/Desserts

,,Šiška'' Pěna z lískových oříšků a karamelu, korpus s pečených palačinek, maliny **228,-**
„Cone“ Mousse made of hazelnuts, salted caramel, corpus made of baked pancakes, raspberries

Naše dukátové buchtičky s vanilkovým krémem, flambované rumem STROH **245,-**
Our sweet yeast dumplings with vanilla cream, flambéed with STROH rum

Denní nabídka sorbetů a mini dezertů
Daily offer of sorbets and mini desserts

Seznam alergenů je k dispozici na vyžádání u obsluhy.

www.hotelkralovka.cz