



KRÁLOVSKÉ MENU

Nejznámějším místem Jizerských hor je nepochybně kamenná rozhledna Královka na vrcholu hory Nekras, nejvyšším bodě Maxovského hřbetu. První dřevěnou rozhlednu tu nechal postavit roku 1888 místní horský spolek. Jednoduchá trámová konstrukce byla vysoká 19 m a solva převyšovala les. Plošina na jejím vrcholu byla příslupná pouze po žebříku. Stavba tehdy stála 700 zlatých. Vedle rozhledny, na pozemku Štěfana Streita, byla postavena také turistická chata s pohostinstvím. Vrestože se spolek o věž staral, trámy byly přesírány a některé z nich vyměněny, vlivem počasí věž stále velmi chátrala. Dápor silné vichřice se již stal 2. listopadu 1906 osudným. Následující rok byla na tomto 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. Počesléním tohoto jména Královka 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, Jeseník, Jablonec nad Nisou, kousek Polska a Německa. Oblast Královky je také rodištěm nejznámějšího pytláka Jizerských hor Augusta Senknera, přezdívaného Stammel podle svého koklavého předka. Pytláčil začal prý už v mládí. Lidé z širokého okolí ho měli velmi rádi pro jeho dobrosrdečnost, laskavost a spolehlivost. Za přel zlapek kdykoli opatřil srnce nebo jinou zvěřinu a tak zásoboval všechny svatební hostiny v Jizerských horách. Pytláčil u lesích hraběte Olam-Gallasé, a to se mu v průběhu času stalo osudným. Tou byl pro něj vášně. Tehdy si lidé často vyprávěli o Americe, zemi pro louce zasněbené. Mnogo se jich tam z Jizerských hor v té době odslíhovalo. V Americe, kde nejsou hajní, si bude moc jizerskohorský pytlák střílet, jak se mu záchce. Stammel se rozhodl, koupil lístky na loď a sezval kamarády k poslednímu rozloučení. Jeslě 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 číhané dva lesníci Antonín Mieth a adjunkt Neuwinger z Nové Louky. Když slyšeli výstřel, hned se lím směrem liše vydali. Na svahu u Černé Nisy spatřili pytláka, skloněného nad jelensem. Pytlák Stammel se náhle prudce narovnal, popadl rozkládací dvouhlavňovku a bleskurychle vystřelil. Adjunkt uskočil za strom, ale starší a pomalejší Mieth vykřikl a zhroutil se. Poté vystřelil Neuwinger. Rána padla, ozvěna se rozechřměla 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 slehně, a jal se ho ošelřovat. Veprve později 8. října se po horách roznesla správa, že se Stammel neurálil ze svého posledního lovů. Lidé se jej vypravili hledat. Našli jej slabou čtvrt hodiny 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 boleslný výraz. Nejpodivnější věc však byla, že hlava zemřelého pytláka spočívala na podušce ze zeleného čerstvě naříhaného mechu. Tašlou slávu hraběcího rodu Olam-Gallasů připomínají žulové sloupy, na kterých byl zavěšen dřevěný plot. Obora pro zvěř, kde tak rád Stammel pytláčil, vedla po kopcích a špalně prostupných lesích na rozloze 5500ha. 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

Královka

Předkrmy/Appetizers

Výběr prémiových italských sýrů a uzenin, olivy, sušená rajčata, nás rozpečený chléb Selection of premium Italian cheese and charcuterie, olives, dried tomatoes, our roasted bread	299,-
Tataki z tuňáka Yellowfin s černým sezamem a chilli, wasabi, nás kimchi salát Yellowfin tuna tataki with black sesame and chilli, wasabi, our kimchi salad	398,-
Telecí tartar s olejem z piemontských bílých lanýžů, marinované shimeji houby, lanýžová majonéza, křepelčí vejce, řeřicha, nás rozpečený chléb Veal tartare with Piedmontese white truffle oil, marinated shimeji mushrooms, truffle mayonnaise, quail eggs, watercress, our roasted bread	378,-
Gyoza knedlíčky plněné vepřovým masem 5 ks, opečené na sezamovém oleji, Tom Yum laksa z kokosového mléka, koriandr Gyoza stuffed with pork 5 pcs, roasted in sesame oil, Tom Yum laksa made of coconut milk, coriander	259,-
Gyoza knedlíčky plněné zeleninou 5 ks, opečené na sezamovém oleji, Tom Yum laksa z kokosového mléka, koriandr Gyoza stuffed with vegetable 5 pcs, roasted in sesame oil, Tom Yum laksa made of coconut milk, coriander	275,-
Hovězí roastbeef z nízkého roštence, bramborový röst, fermentované ředkvičky, naše tatarská omáčka, cibulová marmeláda Roastbeef made of sirloin steak, potato röst, fermented radishes, our home made tartar sauce, onion marmalade	285,-

Saláty/Salads

Salát z pečené červené řepy a salátových listů, čerstvé fíky, vlašské ořechy, grilovaný kozí sýr Camembert di capra, letité Aceto Balsamico di Modena Roasted beet-root and lettuce leaves salad with fresh figs, walnuts, grilled goat Camembert di capra cheese and aged Aceto Balsamico di Modena	315,-
Thajský salát s mangem, bylinkami a mungo klíčky, restovaná hovězí svíčková v Bulgogi omáčce Thai salad with mango, herbs and mungo sprouts, roasted beef tenderloin in Bulgogi sauce	358,-

Polévky/Soups

Silný vývar z hovězích žeber a oháňky s kořenovou zeleninou, masem a plocholistou petrželí Strong broth made of beef ribs and ox tail with root vegetables, meat, and flat-leaf parsley	135,-
Kulajda s hříbky, zastřené vejce, koprový olej Traditional dill creamy mushroom and potato soup, poached egg, dill oil	145,-

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	195,-
Svíčková omáčka s hovězím masem, houskový knedlík / Roast sirloin in sour cream, traditional bread dumplings	195,-
Batátové hranolky s kečupem / Sweet potato french fries with ketchup	135,-

Gnocchi & Pasta

italské Gnocchi s bazalkovým pestem, špenát, burrata, konfitovaná tomino rajčata v olivovém oleji Italian gnocchi with basil pesto, spinach, burrata, Tomino tomatoes confit in olive oil	288,-
Špagety Gourmet aglio olio, tygří krevety 5 ks Gourmet aglio olio spaghetti with tiger prawns 5 pcs	398,-
Pappardelle s hovězí svíčkovou, pečené žampiony Portobello, olej z bílých lanýžů, parmezán Pappardelle with beef tenderloin, roasted Portobello mushrooms, white truffle oil, Parmigiano Reggiano	385,-

Královka

Hlavní jídla/Main course

Poke bowl s lososem z divokého lovů v teriyaki omáčce, edamame bobu, mango, wakame, ředkvička, ponzu omáčka, okurka, wasabi majonéza, černý sezam Poke bowl with wild-caught salmon in teriyaki sauce, edamame beans, mango, wakame, radish, ponzu sauce, cucumber, wasabi mayonnaise, black sesame	398,-
Prso z kukuřičného kuřete, omáčka z hnědého másla, glazovaná mrkev, brambory s bešamelem, muškátovým květem, parmezánem a pancettou Corn chicken breast, brown butter sauce, glazed carrots, potatoes with bechamel, mace, Parmigiano Reggiano, pancetta	395,-
Konfitované kachní stehno Barbarie, bramborové šišky s opráženou strouhanou, kedlubnové zelí s jablkem, kachní juice Duck leg Barbarie confit, potato gnocchi with roasted breadcrumbs, kohlrabi cabbage with apples, duck juice	445,-
Vepřová panenka sous vide na grilu, omáčka ze sušených hřibů, gratinované brambory s tymianem, šalotka pečená na soli Grilled pork tenderloin (prepared sous-vide), dried mushroom sauce, potatoes au gratin with thyme, shallots roasted in salt	425,-
Řízky z vepřové panenky smažené na přepuštěném másle, smetanová bramborová kaše, nás okurkový salát Pork tenderloin schnitzels fried in clarified butter, cream mashed potatoes, our cucumber salad	382,-

Steak z jihoamerické hovězí svíčkové, omáčka z fermentovaného Kampotského pepře, batátové hranolky s majonézou z bílých lanýžů Steak (South America beef tenderloin), fermented Kampot pepper sauce, sweetpotatoes fries with white truffle mayonnaise	695,-
Koprová omáčka z podmásli, vejce 63°C, v másle konfitované brambory, hřívka královská, koprový olej Dill buttermilk sauce, eggs 63°C, potatoes confit in butter, king oyster mushroom, oyster mushrooms chips, dill oil	288,-

Malý snack/Little snack

Edamame bobu s maldonskou solí Edamame beans with Maldon salt	145,-
Nakládané olivy s česnekem a chilli Pickled olives with garlic and chilli	128,-
Miska slaných pražených španělských mandlí Bowl of roasted salty Spanish almonds	145,-
Batátové hranolky s lanýžovou majonézou Sweet potato french fries with white truffle mayonnaise	165,-

Dezerty/Desserts

„Šíška“ Přena z lískových oříšků a karamelu, korpus s pečenými palačinkami, maliny „Cone“ Mousse made of hazelnuts, salted caramel, corpus made of baked pancakes, raspberries	235,-
Naše dukátové buchtičky s vanilkovým krémem, flambované rumem STROH Our sweet yeast dumplings with vanilla cream, flambéed with STROH rum	245,-
Denní nabídka sorbetů a mini dezertů Daily offer of sorbets and mini desserts	

Seznam alergenů je k dispozici na vyžádání u obsluhy.