

Královka

KRÁLOVSKÉ MENU

Nejznámějším místem Jizerských hor je nepochybně kamenná rozhledna Královka na vrcholu hory Dekras, nejvyšším bodě Maxovského hřebetu. První dřevěnou rozhlednu tu nechal postavit roku 1888 místní horský spolek. Jednoduchá rámová konstrukce byla vysoká 19 m a solva převyšovala les. Plošina na jejím vrcholu byla přístupná pouze po žebříku. Stavba tehdy stála 700 zlatých. Vedle rozhledny, na pozemku Stefana Streila, byla postavena také turistická chata s pohostinstvím. Přestože se spolek o věž staral, trámký byly přelétrány a některé z nich vyměněny, ulivem počasí věž stále velmi chátrala. Dápor silné vichřice se jí 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 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 koklavého předka. Pyllačil začal prý už v mládí. Lidé z širokého okolí ho měli velmi rádi pro jeho dobrosrdečnost, laskavost a spolehlivost. Ba pěl zalek kdykoli opalřil srnce nebo jinou zvěřinu a tak zásoboval všechny svaletní hostiny v Jizerských horách. Pyllačil 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. Mnogo se jich tam z Jizerských hor v té době odstěhovalo. V Americe, kde nejsou hajní, si bude moci jizerskohorský pyllák střílet, jak se mu zachce. Stammel se rozhodl, koupil lístky na loď a sežval kamarády k poslednímu rozloučení. Ještě jednou, naposledy, se vydal do hor, aby ulovil jelena a vystrojil pro přátele hostinu. V úterý 6. října 1883 přešel celé hory a jen pár kilometrů od své rodné Královky, nad údolím Černé Nisy, střelil svého posledního jelena. Dedaleko 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 spařřili pylláka, skloněného nad jelenem. Pyllák Stammel se náhle prudce narounal, popadl rozkládací dvouhlaňovku a bleskurychle vystřelil. Adjunkt uskočil za strom, ale starší a pomalejší Mielh vykřikl a zhroulil se. Polé vystřelil Neuwinger. Bána padla, ozvěna se rozeřměla lesem a pyllák zmizel. Jako by se do země propadl. Adjunkt se o něj nestaral, přiklekl k lesnímu, klerý krvácel z ošklivé rány na pravém slehně, a jal se ho ošetrřovat. Veprve pozřřř 8. října se po horách roznestla zpráva, že se Stammel nevrátil ze svého posledního lovu. Lidé se jej vypravili hledat. Dašli jej slabou řtřřřhodinku 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. Nejpodivnějši věc však byla, že hlava zemřelého pylláka spořřřvala na podušce ze zeleného řerstvě naltřřaného mechu. Bařlou slávu hraběcího rodu Clam-Gallasů připomínají žulové sloupce, na klerých byl zavřšen dřevěný plot. Obora pro zvěř, kde tak rád Stammel pyllačil, vedla po kopcích a řpalně proslupných lesích na rozloze 5560ha. Původně jich bylo 11800, dodnes se jich dochovalo a stále můžeme nalézt zřřřuba 8000 lěřřlo magických sloupků naší historie.



www.hotelkralovka.cz



www.eshop.hotelkralovka.cz

www.hotelkralovka.cz

Předkrmy/ Starters

Výběr prémiových italských sýrů a uzenin, olivy, sušená rajčata, náš rozpečený chléb <i>Selection of premium Italian cheeses and cured meats, olives, sun-dried tomatoes, our freshly baked bread</i>	315,-
Foie gras mousse, karamelizovaný fík, gel z portského vína, náš chléb s ořechy a ovocem <i>Foie gras mousse, caramelized fig, port wine gel, our special bread with nuts and fruits</i>	315,-
Telecí tartar s olejem z piemontských bílých lanýžů, marinované shimeji houby, lanýžová majonéza, křepelčí vejce, řeřicha, náš rozpečený chléb <i>Veal tartare with Piedmont white truffle oil, marinated shimeji mushrooms, truffle mayonnaise, quail egg, watercress, our freshly baked bread</i>	395,-
Gyoza knedlíčky plněné vepřovým masem (5 ks), opečené na sezamovém oleji, Tom Yum laksa z kokosového mléka, koriandr <i>Pork gyoza dumplings (5 pcs), pan-fried in sesame oil, Tom Yum laksa with coconut milk, coriander</i>	295,-
Gyoza knedlíčky vegetariánské (5 ks), opečené na sezamovém oleji, Tom Yum laksa z kokosového mléka, koriandr <i>Vegetarian gyoza dumplings (5 pcs), pan-fried in sesame oil, Tom Yum laksa with coconut milk, coriander</i>	275,-
Carpaccio z Kalamára peruánského, kaviár z aceta balsamico, micro greens, kapary, olivový olej extra virgin, limetková salsa s bylinkami a rajčaty <i>Peruvian calamari carpaccio, balsamic vinegar caviar, micro greens, capers, extra virgin olive oil, lime salsa with herbs and tomatoes</i>	365,-

Saláty/Salads

„Beef salát" - grilovaný vyzrálý diamond muscle steak, listový salát s fermentovanou zeleninou a pečenými brambory, marmeláda z červené cibule, dresink z dijonské hořčice <i>"Beef Salad" - Grilled aged diamond muscle steak, green leafs salad with fermented vegetables and roasted potatoes, red onion marmalade, Dijon mustard dressing</i>	395,-
Burrata fresca, glazovaná broskev, tomino rajčata, olivový olej extra virgine, stařené aceto balsamico, ořechy <i>Fresh burrata, glazed peach, tomino tomatoes, salad, extra virgin olive oil, aged balsamic vinegar, nuts</i>	345,-
Grilovaný kozí sýr Camembert di Capra, zeleninový salát, ředkvičky, cukrový hrášek, tomino rajčata, mini okurky, fenykl, citrónovo-mátový dresink <i>Grilled goat Camembert di Capra, vegetable salad, radishes, sugar snap peas, tomino tomatoes, mini cucumbers, fennel, lemon-mint dressing</i>	365,-
Malý zeleninový salát, ředkvičky, cukrový hrášek, tomino rajčata, mini okurky, fenykl, citrónovo-mátový dresink <i>Small vegetable salad, radishes, sugar snap peas, tomino tomatoes, mini cucumbers, fennel, lemon-mint dressing</i>	195,-

Dětská jídla/ For our little ones

Telecí kuličky (4 ks), přírodní omáčka zjemněná máslem, bramborová kaše <i>Veal meatballs (4 pcs), natural butter-softened sauce, mashed potatoes</i>	210,-
Špagety s rajčatovou omáčkou a parmezánem / Spaghetti with tomato sauce and Parmesan	175,-
Řízečky z vepřové panenky, bramborová kaše / Pork tenderloin schnitzel, mashed potatoes	215,-
Batátové hranolky s kečupem / Sweet potato fries with ketchup	145,-

Gnocchi & Pasta

Italské gnocchi s bazalkovým pestem, burratou a špenátem, naše domácí sušená tomino rajčata, rukola <i>Italian gnocchi with basil pesto, burrata, spinach, our house-dried tomino tomatoes, arugula</i>	315,-
Špagety alla Carbonara Tradiční recept z guanciale, sýra Pecorino Romano, vajec a čerstvě namletého pepře <i>Spaghetti alla Carbonara: Traditional recipe with guanciale, Pecorino Romano cheese, eggs, and freshly ground pepper</i>	365,-
Italské těstoviny Calamarata Liscia s omáčkou z bretaňských humrů, tygří krevety (4 ks), micro greens, naše polosušená rajčata <i>Calamarata Liscia with Brittany lobster sauce, tiger prawns (4 pcs), micro greens, our semi-dried tomatoes</i>	415,-

Polévky/Soups

Silný slepičí vývar s kořenovou zeleninou, trhaným masem a libečkem <i>Rich chicken broth with root vegetables, shredded meat, and lovage</i>	145,-
Kulajda s hříbký, zastřené vejce, koprový olej <i>Traditional dill creamy mushroom and potato soup, poached egg, dill oil</i>	155,-

Hlavní jídla/Main courses

Pečený pstruh duhový z regionálních sádek, citronové máslo s tymiánem, vařené brambory s libečkem <i>Baked rainbow trout from local fisheries, thyme-lemon butter, boiled potatoes with lovage</i>	440,-
Filet z lososa Hiddenfjord (tradiční lososí farmy na Faerských ostrovech s certifikací BAP - Best Aquaculture Practicies), jemné pyré z pastináku a vanilky, teplý salát z bulguru a kapusty, rybí demi-glace s estragonem a kapkou smetany <i>Hiddenfjord salmon fillet (traditional salmon farms in the Faroe Islands with BAP certificate - Best Aquaculture Practicies), delicate parsnip and vanilla puree, warm bulgur and cabbage salad, fish demi-glace with tarragon and a touch of cream</i>	495,-
Prso z kukuřičného kuřete, omáčka z hnědého másla, glazovaná mrkev, popcorn z čiroku, brambory s bešamelem, muškátovým květem, parmezánem a pancettou <i>Corn-fed chicken breast, brown butter sauce, glazed carrots, sorghum popcorn, potatoes with béchamel, nutmeg flower, Parmesan, and pancetta</i>	415,-
Konfitované kachní stehno Barbarie, bramborové šišky s opraženou strouhankou, kedlubnové zelí s jablky, kachní juice <i>Barbarie duck leg confit, potato dumplings with toasted breadcrumbs, kohlrabi and apple cabbage, duck juice</i>	495,-
Vepřová panenka sous vide na grilu, omáčka ze sušených hřibů, gratinované brambory s tymiánem, šalotka pečená na soli <i>Grilled sous-vide pork tenderloin, dried porcini mushroom sauce, thyme-gratinated potatoes, salt-roasted shallot</i>	445,-
Řízky z vepřové panenky smažené na přepuštěném másle, smetanová bramborová kaše, náš okurkový salát <i>Pork tenderloin schnitzel fried in clarified butter, creamy mashed potatoes, our cucumber salad</i>	395,-
Steak z jihoamerické hovězí svíčkové, omáčka z fermentovaného Kampotského pepře, batátové hranolky s majonézou z bílých lanýžů <i>South American beef tenderloin steak, fermented Kampot pepper sauce, sweet potato fries with white truffle mayonnaise</i>	745,-
Teriyaki julienne z hovězí svíčkové, jasmínová rýže, pečený pak choi na sezamovém oleji s chilli, kewpie majonéza, naše kimchi <i>Teriyaki beef tenderloin julienne, jasmine rice, roasted pak choi with sesame oil and chilli, kewpie mayonnaise, our kimchi</i>	465,-
Grilovaný lilek plněný ricottou, parmazánem a konfitovaným česnekem, omáčka z pečených rajčat a bazalky <i>Grilled eggplant stuffed with ricotta, Parmesan, confit garlic, roasted tomato and basil sauce</i>	342,-
„Sladký pokrm“ – Naše tvarohové knedlíky (5 ks) plněné marcipánem, meruňky, zakysaná smetana, máslo, meduňka <i>Sweet dish - Curd dumplings (5 pcs) filled with marzipan, apricots, sour cream, butter, lemon balm</i>	295,-

Malý snack/Small Snacks

Edamame boby s maldonskou solí / Edamame beans with Maldon salt	155,-
Nakládané olivy s česnekem a chilli / Pickled olives with garlic and chilli	135,-
Miska slaných pražených španělských mandlí / Bowl of salted roasted Spanish almonds	155,-
Batátové hranolky s lanýžovou majonézou / Sweet potato fries with truffle mayonnaise	175,-

Dezerty/Desserts

„Šiška" - Pěna z lískových oříšků a karamelu, korpus z pečených palačinek, maliny <i>„Šiška" - Hazelnut and caramel mousse, baked pancake base, raspberries</i>	255,-
Naše tvarohové knedlíky (3 ks) plněné marcipánem, meruňky, zakysaná smetana, máslo, meduňka <i>Curd dumplings (5 pcs) filled with marzipan, apricots, sour cream, butter, lemon balm</i>	235,-
Denní nabídka sorbetů a mini dezertů / Daily selection of sorbets and mini desserts	