

in.ihned.cz/jidlo



šel a dal se znovu do restaurátorského podnikání. A tak, jako naučila nouze Dalibora housti, naučil se i Stanislav Krtouš novou profesi. Dokonce tak dobře, že když musí při větším návalu na „plac“, má nakonec v kapse mnohdy větší spropitné než jeho profesionální číšníci.

„Všechno je to o přístupu k hostům a jejich spokojenosti. Úsměv přece nic nestojí. Jde přece o HOSTA, který se dobrovolně rozhodl nám přinést peníze a nechce zase nic tak mimořádného. Jenom dobré jídlo a dobré zacházení.“

Získat zpět původní renomé však trvalo dva roky, protože restaurace už o ně musela bojovat v daleko větší konkurenci. Původní prostory rostoucímu zájmu už nestačily, a tak v letošním horkém létě otevřel rozlehlou, velkoryse pojatou, prosvětlenou a vzdušnou přístavbu směrem do bývalého dvora. Z původně skromně pojaté Barbarossy se tak stala rázem největší restaurace v Chebu se 150 místy u stolu.

Na otázku, zda se nebojí, že trochu nepřestřelil s velikostí, majitel odpovídá, že ne. „Vsa- dil jsem na kvalitu a jednodu-

chost. Moc totiž nevěřím restauracím s desítkami či dokonce stovkami jídel na jídelníčku. Už to totiž znám i z druhé strany a vím, jak se takové speciality s rozdílnými názvy ve většině z nich připravují. Sem se chodí domácí i turisté slušně najíst za přiměřený peníz. Vycházíme jim vstříc i tím, že dostanou to co znají, protože naši hosté o nějaké experimenty ani nestojí. Třeba dobrou domácí svíčkovou s knedlíkem si rádi dají Češi i Němci.“ ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



FOTO: IVO GOLDBACH

INFORMACE

**Hotel a restaurace
Barbarossa**

Jateční 7
350 02 Cheb
Otevřeno
Po – Ne 11 – 23 hod.
Tel.: 354 436 130

Cenová kategorie: ●●●●●

Poznámka:

Cenová kategorie zahrnuje
průměrný účet za hlavní jídlo a nápoj
pro 2 osoby:

do 800 Kč: ●●●●●
do 1500 Kč: ●●●●●●●●●●
nad 1500 Kč: ●●●●●●●●●●●●●●

VAŘTE S NÁMI

**Vepřová panenka
se smetanovou
omáčkou a žampiony**
(1 porce)

- 200 g vepřové panenky
- 60 g čerstvých žampionů
- 150 ml silného vývaru nebo minutkové šťávy
- 10 g másla
- 1 kelímek 32% smetany
- sůl, ● vegeta
- grilovací koření
- Avokado
- sójová omáčka
- worčestr
- hořčice

Vepřovou panenku nakrájíme na plátky, opečeme a přelijeme smetanovou omáčkou. Tu připravíme tak, že do silného vývaru nebo minutkové šťávy přidáme smetanu, vegetu, worčestr, grilovací koření, máslo, hořčici, sójovou omáčku a na plátky nakrájené žampiony. Vše krátce povaříme. Podáváme se špeclími.

