

Sezónní nabídka

Dýňový krém, olej a semínka 75 Kč

Vepřová panenka sous-vide, houbové tagliatelle 265 Kč

Hovězí žebro, červené víno, kapusta, špek a grenaille 245 Kč

Kančí se šípkovou omáčkou, karlovarský knedlík 285 Kč

Dýňové rizoto, parmezán 185 Kč

Stálá nabídka

PŘEDKRMY

Hovězí carpaccio, salsa ze sušených rajčat a kapar,
parmezán 155 Kč

Červená řepa, čerstvý pálavský sýr,
mandle 115 Kč

Tartar z hovězí svíčkové, bazalka, parmezán
a opečená bageta 155 Kč

POLÉVKY

Kulajda, zastřené vejce a hříbky 85 Kč

Kachní consommé, těstovina tarhoňa a zelenina 75 Kč

HLAVNÍ CHODY

Kuřecí supreme, grilovaná zelenina,
marinované olivy 195 Kč

Vepřová líčka, bramborové pyrě,
hořčice a nakládaná zelenina 245 Kč

Svíčková hovězí pečeně, brusinky,
karlovarský knedlík 195 Kč

Steak z hovězí svíčkové, pečené grenaille,
pepřová omáčka 395 Kč

Candát, bramborový krém a dýně 265 Kč

Smažený vepřový/kuřecí řízek,
máslové brambory 185 Kč

Konfitovaná kachna, červené zelí s Wineládou,
bramborové noky 245 Kč

Salát Caesar, kuřecí prso, parmezán 175 Kč

DEZERTY

Variace moravských sýrů, Wineláda 125 Kč

Dezerty od naší cukrářky Verunky
dle denní nabídky 95 Kč

Bramborové noky, máslo a mák 125 Kč

Degustační menu

STUDENÝ PŘEDKRM

Červená řepa, čerstvý pálavský sýr, mandle
‡ André rosé, Vinařství Fabig

POLÉVKA

Dýňový krém, olej a semínka
‡ Rulandské bílé, Vinařství Starý vrch

TEPLÝ PŘEDKRM

Candát, bramborové pyrė a dýně
‡ Riesling, Sonberk

HLAVNÍ CHOD

Kančí se šípkovou omáčkou, karlovarský knedlík
‡ Karmazín, Víno J. Stávek

DEZERT

Dezert i víno podle vlastního výběru a chuti

cena menu za osobu 650 Kč
cena za menu snoubené s víny 790 Kč

K vínu a pivu

Zvěřinová paštika	95 Kč
Masový rilettes	95 Kč
Nakládané sýry	95 Kč
Domácí Amande mandle	95 Kč
Snoubení mandlí a vín	250 Kč

Jídla pro vás připravuje tým kuchařů pod vedením
šéfkuchaře Viléma Harašty.

*Informace o obsažených alergenech a gramážích
vám poskytne obsluha na vyžádání.*