

Sezónní nabídka

Vepřová panenka sous-vide, houbové tagliatelle 265 Kč

Hovězí teres major (vyzrálá hovězí plec), pečené žampiony a bylinky 245 Kč

Kančí se šípkovou omáčkou, karlovarský knedlík 285 Kč

Candát, bramborový krém a dýně 265 Kč

Dýňové rizoto, parmezán 185 Kč

Salát Caesar, kuřecí prso, parmezán 175 Kč

Stálá nabídka

PŘEDKRMY

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

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

Červená řepa, čerstvý pálavský sýr, mandle 115 Kč

POLÉVKY

Kulajda, zastřené vejce a hříbky 85 Kč

Dýňový krém, olej a semínka 75 Kč

Hovězí consommé, těstovina tarhoňa a játrový knedlíček 75 Kč

HLAVNÍ CHODY

Pečené kuřecí stehno, mandlová nádivka
a zeleninové pyrė 195 Kč

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

Králík dušený na víně, čočkový salát
a mandlová salsa 235 Kč

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

Svíčková hovězí pečeně, brusinky,
karlovarský knedlík 195 Kč

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

Telecí játra, omáčka Bordelaise
a restované brambory 195 Kč

Telecí řízek, vídeňský bramborový salát 215 Kč

DEZERTY

Variace moravských sýrů, Wineláda 125 Kč

Bramborové šhubánky, máslová strouhanka
a badyánový creme fraiche 115 Kč

Domácí dezerty od naší cukrářky
dle denní nabídky 95 Kč

Degustační menu

STUDENÝ PŘEDKRM

Červená řepa, čerstvý pálavský sýr, mandle

POLÉVKA

Dýňový krém, olej a semínka

TEPLÝ PŘEDKRM

Candát, bramborové pyrė a dýně

HLAVNÍ CHOD

Vepřová panenka sous-vide, houbové tagliatelle

DEZERT

Dezert i víno podle vlastního výběru a chuti

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

K vínu a pivu

Domácí paštika	95 Kč
Masový rillettes	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.*