

Novoroční menu

Tradiční novoroční polévka

z barevné čočky 75 Kč

Vepřová panenka s krustou z bylinek a uzených mandlí,

zeleninové pyré a pečená sezónní zelenina 255 Kč

Anglický roastbeef, dijonská omáčka,

křenová remuláda a pečené brambory grenaille 285 Kč

Svíčková hovězí pečeně, brusinkové chutney,

lázeňský knedlík se sušenými meruňkami ^{1,3,7,9,10,12} 225 Kč

Novoroční nabídka nápojů

Rosa Maria Demi Sec, Proqin

šumivé víno, demi sec 50 Kč / 1 dcl, 360 Kč / 0,75 l

Stephanus Riesling Extra Brut, Proqin

šumivé víno, extra brut 50 Kč / 1 dcl, 360 Kč / 0,75 l

Hroznový mošt, Gala vinařství

nealkoholický mošt pro děti 30 Kč / 1 dcl, 220 Kč / 0,75 l

Horký nápoj z našeho zázvorového sirupu,

citronu a hustopečského medu od p. Grůzy 65 Kč

Degustační menu

STUDENÝ PŘEDKRM

Čerstvý pálavský sýr s ořechy, uzené mandle, gel z červené řepy
& Rosé Tercie, Víno J. Stávek

POLÉVKA

Krémová dýňová polévka,
dýňový olej, zázvor, pražená semínka

TEPLÝ PŘEDKRM

Naše Tagliatelle s dýňovým pyré s ricottou, pálavský tvrdý sýr s pepřem,
rozmarmýnový olej a dýňová semínka
& Pinot Blanc, Vinařství Václav

HLAVNÍ CHOD

Vepřová panenka s krustou z bylinek a uzených mandlí,
zeleninové pyré a pečená sezónní zelenina
& Frankovka, Vinařství Mádl

DEZERT

Domácí dezert od naší cukrářky
& Pálava, Vinařství Omasta

cena menu za osobu **750 Kč**

cena menu snoubené s víny **890 Kč**

Jídelní lístek

PŘEDKRMY

Hovězí carpaccio, salsa se sušených rajčat a kapar,
uzené mandle ^{1,3,8} 175 Kč

Zauzený hovězí tartar z pravé svičkové,
marinovaná šalotka, kapary a opečený toast ^{1,3,7} 165 Kč

Čerstvý pálavský sýr s ořechy,
uzené mandle, gel z červené řepy ^{7,8,12} 125 Kč

POLÉVKY

Kulajda, zastřené vejce a lišky ^{1,3,7,9} 85 Kč

Drůbeží consommé, zelenina,
trhané kuřecí maso ^{1,3,7,9} 75 Kč

Krémová dýňová polévka,
dýňový olej, zázvor, pražená semínka ^{7,9,12} 85 Kč

HLAVNÍ CHODY

Steak z hovězí svičkové, pepřová omáčka,
pečené grenaille s bylinkami ^{6,7,9,12} 395 Kč

Telecí řízek, vídeňský bramborový salát ^{1,3,7,10} 245 Kč

Konfitované kachní stehno, červené zelí s Wineládou,
opečené dýňové noky ^{1,3,7,12} 245 Kč

Caesar salát, grilované kuřecí maso,
máslové krutony, hoblinky parmezánu ^{1,3,4,7,9,10,12} 195 Kč

Filovaný steak z krutího masa ze Židlochovic,
čerstvý pálavský sýr, opečené dýňové noky,
smetanová omáčka s liškami ^{1,3,7,12} 245 Kč

Salát z barevné řepy a polníčku,
čerstvý pálavský sýr, tymiánový med,
vinný dressing z odrůdy Ryzlink rýnský ^{7,8,9,10,12} 215 Kč

Naše Tagliatelle s dýňovým pyrém s ricottou,
pálavský tvrdý sýr pepřem, rozmarýnový olej
a dýňová semínka ^{1,3,7,8} 195 Kč

DEZERTY

Domácí dezerty od naší cukrářky
dle denní nabídky

Naše pochutiny

Smažené chipsy s variací dipů ⁷ 85 Kč

Nakládané sýry Kroupa
s olivami a sušenými rajčaty z farmy ^{7,8} 125 Kč

Kachní rillettes. pečivo ^{1,3,7,12} 125 Kč

Jídla pro vás připravuje tým kuchařů pod vedením
šéfkuchaře Jana Kalouska.