

Jídelní lístek

30.9. – 2.10. 2022

PŘEDKRMY

Dančí carpaccio, lanýžový krém,
rozmarýnový olej, houbový prach, čerstvé pečivo ^{1,3,7} 225 Kč

POLÉVKY

Krémová dýňová polévka,
dýňový olej, zázvor, pražená semínka ^{7,9,12} 110 Kč

Drůbeží consommé, trhané kuřecí maso
a kořenová zelenina ^{1,3,7,9} 105 Kč

HLAVNÍ CHODY

Svíčková hovězí pečeně, brusinkové chutney,
lázeňský knedlík se sušenými meruňkami ^{1,3,7,9,10,12} 275 Kč

Vepřová panenka marinovaná v šalvěji,
dýňové pyré, růžičková kapusta, pražené lískové ořechy ^{7,8,9,12} 315 Kč

Konfitované kachní stehno, červené zeli s Wineládou,
opečené bramborové noky ^{1,3,7,12} 285 Kč

Filovaný steak z krůtího masa ze Židlochovic,
opečené dýňové noky, ragú z lesních hřibů, pálavský sýr ^{1,3,7,12} 275 Kč

Caesar salát, grilované kuřecí maso,
máslové krutony a parmezán ^{1,3,4,7,9,10,12} 245 Kč

Naše Tagliatelle s dýňovým pyré s ricottou,
pálavský tvrdý sýr s pepřem, bylinkový olej, dýňová semínka ^{1,3,7,8} 225 Kč

DEZERTY

Domácí dezerty od naší cukrářky dle nabídky

Sezónní nabídka nápojů

Burčák z Vinařství Omasta

bílý z odrůdy Müller Thurgau nebo červený z odrůdy Frankovka
40 Kč / 2 dcl, 90 Kč / 0,5 l

Horký nápoj z našeho zázvorového sirupu,
citronu a hustopečského medu od p. Grůzy 65 Kč

Horký mošt z meruněk od Gálů,
badyán, skořice, kardamon 75 Kč

Alkoholická varianta moštu s meruňkovicí 95 Kč

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