

Sezónní menu

Krémová polévka ze zeleného chřestu,
pršut z vepřové panenky, creme fraiche ^{7,9,12} 130 Kč

Grilovaný pohořelický candát,
květákové pyré, omáčka z medvědího česneku,
zelený chřest, jahodový prach ^{1,3,4,7,12} 315 Kč

Králičí stehno na bílém víně z odrůdy Riesling,
pečená kořenová zelenina, mačkané brambory s mladým špenátem ^{7,9,10,12}
295 Kč

Naše Tagliatelle s pestem z medvědího česneku,
zelený chřest, uzené mandle ^{1,3,7,8} 245 Kč

Povidlový dort
s mandlovou drobenkou ^{1,3,7,8} 110 Kč

Sezónní nabídka nápojů

Velikonoční zelené 11 z Pivovaru Moravia 48 Kč/0,3l, 60 Kč/0,5l

Naše pampelišková limonáda
s čerstvou okurkou 75 Kč

Naše kopřivová limonáda
s citronem 75 Kč

Citrusový refresh
čerstvá šťáva z růžového grepu, červeného pomeranče a citronu 125 Kč

Horký mošt z meruněk od Gálů s badyánem, skořicí a kardamonem 75 Kč
Alkoholická varianta moštu s Meruňkovici 95 Kč

Degustační menu

STUDENÝ PŘEDKRM

Pralinka z kachních jater,
uzené mandle, Svatojánský ořech, gel z arónie
& Riesling, Vinařství IWAYINI

POLÉVKA

Krémová polévka ze zeleného chřestu,
pršut z vepřové panenky, creme fraiche

TEPLÝ PŘEDKRM

Naše Tagliatelle s pestem z medvědího česneku,
zelený chřest, uzené mandle
& Sauvignon, Vinařství Fabig

HLAVNÍ CHOD

Grilovaná vepřová panenka, houbový prach, růžičková kapusta,
bramborové pyré s uzenými mandlemi
& Karmazín, Víno J. Stávek

DEZERT

Domácí dezert od naší cukrářky
& Pálava, Vinařství Omasta

cena menu za osobu 1 290 Kč

cena menu snoubené s víny 1 490 Kč

Jídelní lístek

PŘEDKRMY

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

Zauzený hovězí tartar z pravé svičkové,
marinovaná šalotka, kapary, opečený toast ^{1,3,7} 195 Kč

POLÉVKY

Kulajda, zastřené vejce
a restované lišky ^{1,3,7,9} 120 Kč

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

HLAVNÍ CHODY

Steak z hovězí svičkové, pepřová omáčka,
pečené brambory grenaille s bylinkami ^{6,7} 475 Kč

Grilovaná vepřová panenka, houbový prach, růžičková kapusta,
tymiánový demi-glace, bramborové pyrė s uzenými mandlemi ^{7,8,9,12} 315 Kč

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

Telecí řízek, vídeňský bramborový salát s polníčkem ^{1,3,7,10} 295 Kč

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

Supreme steak z kukuřičného kuřete, smetanová omáčka z estragonu,
bramborové noky se sušeným chorizem z Pršuterie Chovaneček ^{1,3,7,12} 295 Kč

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

DEZERTY

Domácí dezerty od naší cukrářky
dle nabídky

K vínu a pivu

Nakládané sýry Kroupa,
čerstvé pečivo 150 Kč

Smažené chipsy
s variací dipů 95 Kč

Naše pražené mandle 65 Kč

Ošatka čerstvého pečiva 35 Kč

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