

Sezónní nabídka jídel

Pečená barevná řepa,

čerstvý kozí sýr, marinované borůvky, rakytníkový gel ^{7,12} 195 Kč

Dýňová polévka s pomerančem a zázvorem,

citronový creme fraiche ^{7,8,9,12} 135 Kč

Supreme steak z kukuřičného kuřete,

krémové risotto z dýně Hokaido, čerstvý pálavský sýr, uzené mandle ^{7,9,12} 315 Kč

Grilovaný dančí hřbet,

pastinákové pyré, restovaná kapusta se škvarkami, svatojánský ořech, omáčka demi - glace s likérem z černého rybízu ^{7,8,9,12} 465 Kč

Pomalu pečený jelení krk,

jalovcová omáčka s červeným vínem od Víno J. Stávek, krémové žampiony, bramborové noky s lanýžem ^{1,3,7,9,12} 365 Kč

Pohořelický pstruh,

dýňové Fettuccine s ricottou a fava fazolemi, bazalkový olej ^{1,3,4,7} 395 Kč

Dýňové Fettuccine s ricottou a fava fazolemi,

bazalkový olej ^{1,3,7} 235 Kč

Sezónní nabídka nápojů

Čerstvý jablečný mošt 50Kč / 0,2l

Naše zázvorová limonáda se sušenými hruškami 95 Kč / 0,4l

Citrusový fresh s grepem, pomerančem a citronem 145 Kč/0,2l

Jablečný cider z brněnské Cidérky 35 Kč / 0,1l, 250 Kč/0,75l

7Negroni - Gin Žufánek, Sedmero rosé od Víno J. Stávek, pomeranč, soda 125 Kč

Amande Cider Spritz - Sedmero rosé od Víno J. Stávek, jablečné křížaly se skořicí, jablečný cider z brněnské Cidérky, soda 165 Kč

Horký jablečný mošt z brněnské Cidérky,

jablečné křížaly se skořicí, badyán 75 Kč/0,15l
Alkoholická varianta s Jablkovicí z Horňácké farmy 95 Kč

Degustační menu

STUDENÝ PŘEDKRM

Pečená barevná řepa,

čerstvý kozí sýr, marinované borůvky, rakytníkový gel
& Pinot Blanc Vinobrádky, Vinařství Gurdau

POLÉVKA

Dýňová polévka s pomerančem a zázvorem,
citronový creme fraiche

TEPLÝ PŘEDKRM

Pohořelický pstruh,

dýňové Fettuccine s ricottou a fava fazolemi, bazalkový olej
& Pinot Gris, Vinařství Václav

HLAVNÍ CHOD

Grilovaný dančí hřbet,

pastinákové pyré, restovaná kapusta se škvarkami, svatojánský ořech,
omáčka demi-glace s likérem z černého rybízu
& Cabernet Sauvignon, Vinařství Starý vrch

DEZERT

Domácí dezert od naší cukrářky

& Tramín červený, Vinařství Kolby

menu za osobu 1 150 Kč

menu s vinným párováním 1 490 Kč

Jídelní lístek

PŘEDKRMY

Hovězí carpaccio, salsa ze sušených rajčat,
sýr Gran Moravia ^{1,3,7} 275 Kč

Hovězí tartar z pravé svíčkové,
čerstvá bazalka, parmezáň ^{1,3,7} 215 Kč

POLÉVKY

Kulajda, vejce 63,
restované lišky ^{1,3,7,9} 125 Kč

Drůbeží consommé, trhané kuřecí maso
a kořenová zelenina ^{1,3,7,9} 115 Kč

HLAVNÍ CHODY

Steak z vyzrálé hovězí svíčkové, pepřová omáčka,
pečené brambory grenaille s bylinkami ^{6,7} 595 Kč

Svíčková hovězí pečeně, brusinkové chutney,
lázeňský knedlík se slaninou ^{1,3,7,9,10,12} 295 Kč

Řízek z vepřové panenky, mačkané brambory grenaille
s máslem a farmářským špekem ^{1,3,7} 325 Kč

Konfitované kachní stehno, červené zeli s Wineládou,
opečené bramborové noky ^{1,3,7} 345 Kč

Caesar salát, grilované kuřecí maso,
máslové krutony a parmezáň ^{1,3,4,7,9,10,12} 275 Kč

DEZERTY

Domácí dezerty od naší cukrářky
dle nabídky

K vínu a pívu

Nakládané sýry Kroupa, čerstvé pečivo 150 Kč

Tatarský biftek z hovězí svíčkové, smažené topinky ^{3,10} 325 Kč

Vepřová paštika z Uzenářství Franc 125 Kč

Pečínkové sádlo z Uzenářství Franc 125 Kč

Utopenci z Uzenářství Franc 150 Kč

Smažené chipsy s variací dipů ^{7,10} 95 Kč

Naše pražené mandle ⁸ 75 Kč

Ošatka čerstvého pečiva ^{1,3,7,8,11} 35 Kč

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