

óóóchutnejte

8.-11.
listopadu

Svatomartinské menu

Parfait z husích jater, želírované lesní ovoce, drcené karamelizované sušenky, foie gras zmrzlina
Goose liver parfait, jellied forest fruit, crushed caramelized biscuits, foie gras ice cream (1,3,7,8)
290 CZK

Kaldoun z husích drobů a křídel s masem, zeleninou a polentovými nočky
Kaldoun made of goose giblets and wings with meat, vegetables and polenta gnocchi (1,3,7,9)
120 CZK

Svatomartinská pečená husa s červeným, nebo dýňovým zelím, špekovým knedlíkem a bramborovou roládou se smaženou cibulí, šťáva s pomerančovou redukcí
St. Martin's roast goose with red or pumpkin cabbage, bacon dumpling and potato roll with fried onions, juice with orange reduction (1,3,7,9)
720 CZK

Smažená husí játra, bramborový salát s majonézou, brusinková omáčka
Fried goose liver, potato salad with mayonnaise, cranberry sauce (1,3,7,9,10)
450 CZK

Čokoládová tartalette s pekanovými ořechy a zmrzlinou z pečených kaštanů
Chocolate tartalette with pecans and roasted chestnut ice cream (1,3,7,8)
170 CZK

Svatomartinské víno

Müller Thurgau, vinařství Sedlák (0,15 l / 0,75 l)
95 CZK / 430 CZK

Modrý Portugal, vinařství Sedlák (0,15 l / 0,75 l)
95 CZK / 430 CZK

óóóóó

