

Svatomartinské menu

10. 11. – 18. 11. 2018

Předkrmy

Husí parfait s cibulovou marmeládou, pošírovanou hruškou a omáčkou z brandy a cherry redukcí, opečený chléb

129,-

Husí rillettes podávaný na křupavém chlebu s jarní cibulkou a brusinkovou omáčkou

109,-

Polévka

Husí kaldoun s droby, pečenou zeleninou a nudlemi

65,-

Hlavní chody

350g Pomalu pečené husí stehno v kamenné peci, dušené červené zelí s karamelizovanými jablky a badyánem, silný husí výpek, houskové knedlíky, domácí bramborové špalky se smaženou cibulkou a bramborové lokše

325,-

Trhané husí maso konfitované v husím sádle podávané v bramborovém lokši s cibulovou marmeládou a hruškou marinovanou v portském víně

269,-

250g Grilované husí prso připravované metodou sous-vide se švestkovo-ořechovou omáčkou, podávané s opečenými noky na husím sádle

299,-

Staročeský vegetariánský bramborový lokš plněný červeným zelím s cibulovou marmeládou a hruškou marinovanou v portském víně

199,-

Dezerty

Bramborový lokš plněný tvarohem a mákem s máslovou strouhankou se skořicí a ořechovou pěnou

89,-

Domácí čokoládový cheesecake s mascarpone a marinovanými višněmi

89,-

Steaky z našeho grilu

250g Grilovaný hovězí Rump Steak, silná pepřová omáčka z naší demi glace, máslové mačkané brambory se zeleninových chipsem

345,-

200g Vepřový steak z plemene US Duroc, silná tymiánová omáčka z naší demi glace, brambora pečená v alobalu se zakysanou smetanou

269,-