



SVATOMARTINSKÉ MENU 9.- 11.11. ČTYŘCHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU 700 Kč

1. HUSÍ PAŠTIKA S NAKLÁDANÝMI HOUBAMI A BRUSINKAMI MARINOVANÝMI V GRAND MARNIER

Goose pâté with pickled porcini and cranberry marinated
in Grand Marnier

2. KALDOUN S JÁTROVÝMI KNEDLÍČKY A BYLINKOVÝMI NUDLEMI

Goose "Kaldoun" soup with liver dumping and noodles

3. KONFITOVANÉ HUSÍ STEHNO S ČERVENÝM HROZINKOVÝM ZELÍM A VARIACÍ KNEDLÍKŮ

Confited goose leg with braised red cabbage with raisin
and dumplings variation

4. ČOKOLÁDOVÝ MOUSSE VALRHONA S PŘÍCHUTÍ PERNÍKU S ŠVESTKOVO-MAKOVÝM SORBETEM

Gingerbread chocolate Valrhona mousse
with plum & poppy seeds sorbet

SVATOMARTINSKÁ VÍNA

BÍLÉ

VELTLÍNSKÉ ČERVENÉ RANNÉ Vinařství Mádl

ČERVENÉ

MODRÝ PORTUGAL Vinařství Bíza