



VELIKONOČNÍ MENU

ČTYŘCHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

750 Kč

1. GALANTINA Z KŘEPELKY SE SMRŽI PLNĚNÝMI FOIE GRAS A ŠTOVÍKOVÝM GLAZÉ

Ouail galantine, morels stuffed with foie gras and sorell glazé

2. TURNEDOS Z DUHOVÉHO PSTRUHA SE ZELENINOVÝM JULIENNE A VELOUTÉ Z MEDVĚDÍHO ČESNEKU

Rainbow trout tournedos with julienne vegetables and wild garlic velouté

3. ROLÁDA Z POMALU PEČENÉHO TELECIHO HRUDÍ S KOPŘIVOVOU NÁDIVKOU, ZAUZENOU BRAMBOROVOU KAŠÍ A SMETANOVÝM ŠPENÁTEM

Slowly roasted veal chest with nettle stuffing, smoked potato purée and creamy spinach

4. REBARBOROVÁ PANNA COTTA S TARÁČKEM Z JAHOD MARINOVANÝCH V PINEAU DE CHARANTES

Rhubarb panna cotta with strawberry tartare marinated in Pineau de Charantes

VÍNA

PÁROVANÁ K CHODŮM

1. RULANDSKÉ ŠEDÉ POZDNÍ SBĚR Moravino Valtice

120 Kč / 500 Kč

2. RYZLINK RÝNSKÝ POZDNÍ SBĚR Vinařství Sonberk

120 Kč / 550 Kč

3. PINOT NOIR „JOHANN W“ Zámecké Vinařství Třebívlice

155 Kč / 750 Kč