

SVATOMARTINSKÉ MENU

PŘEDKRM:

ALERGENY

100 g. *RESTOVANÁ HUSÍ JÁTRA MARINOVANÉ V PORTSKÉM VÍNĚ* 1,3,7 **89,-**
 PODÁVANÉ NA ŠVESTKÁCH S ROZINKAMI, BYLINKOVÁ BAGETA

POLÉVKA:

0,25 l. *DRŮBEŽÍ KALDOUN S NUDLEMI A JÁTROVÝMI KNEDLÍŘKY* 1,3,7 **49,-**

Hlavní chody:

400 g. *HUSÍ STEHNO POMALU PEČENÉ NA KARAMELIZOVANÝCH JABLČÍCH* 1,3,7 **229,-**
 DUŠENÉ ČERVENÉ ZELÍ S BRUSINKAMI A VÍNEM,
 BRAMBOROVÝ A ŠPEKOVÝ KNEDLÍK

300 g. *POMALU PEČENÉ KACHNÍ STEHNO, ČERVENÉ ZELÍ S ŘEPOU A KŘENEM,* 1,3,7 **179,-**
 KARLOVARSKÉ KNEDLÍK

200 g. *FILÍROVANÉ KACHNÍ PRSO RESTOVANÉ NA ROZMARÝNU* 1,3,7 **199,-**
 PODÁVANÉ NA BRUSINKOVÉM ČATNÍ, BRAMBOROVE NOKY,
 LISTOVÝ SALÁT S MEDOVO-HOČIČNOU ZÁLIVKOU
 (ÚPRAVA MEDIUM, POKUD SI NEPŘEJETE JINAK)

DEZERTY:

120 g. *HORKÉ MALINY S VANILKOVOU ZMRZLINOU A ŠLEHAČKOU* 1,3,7 **69,-**

250 g. *STAROČESKÉ BRAMBOROVÉ ŠULÁNKY* 1,3,7 **89,-**
 S MÁKEM A CUKREM, PŘELITÉ MÁSLEM

MLADÁ VÍNA

VINAŘSTVÍ U KAPLIČKY

0,75 l.

0,1 l.

MÜLLER THURGAU

249,-
40,-

ZWEIGELTREBE ROSÉ

249,-
40,-