

SVATOMARTINSKÉ MENU

PLATNOST MENU OD II. II. 2017

PŘEDKRM:

ALERGENY

100 G. RESTOVANÁ HUSÍ JÁTRA MARINOVANÉ V PORTSKÉM VÍNĚ
PODÁVANÉ NA ŠVESTKÁCH S ROZINKAMI, BYLINKOVÁ BAGETA 1,3,7 129,-

POLÉVKA:

0,25 L. HUSÍ KALDOUN S NUDLEMI 1,3,7,9 59,-

Hlavní chody:

450 G. HUSÍ STEHNO POMALU PEČENÉ V SÁDLE 1,3,7 269,-
DUŠENÉ ČERVENÉ ZELÍ S BRUSINKAMI, ROZINKAMI A ČERVENÝM VÍNEM,
MIX KNEDLÍKŮ (HOUSKOVÝ, ŠPEKOVÝ A KARLOVARSKÝ)

450 G. POMALU PEČENÉ KACHNÍ STEHNO S ČERVENÝM ZELÍM 1,3,7 189,-
MIX KNEDLÍKŮ (HOUSKOVÝ, ŠPEKOVÝ A KARLOVARSKÝ)

400 G. FILÍROVANÉ KACHNÍ PRSO RESTOVANÉ NA ROZMARÝNU 1,3,7 299,-
PODÁVANÉ NA BRUSINKOVÉM ČATNÍ, BRAMBOROVÉ NOKY,
LISTOVÝ SALÁT S MEDOVO-HOŘČIČNOU 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 SVATOMARTINSKÁ VÍNA

VINAŘSTVÍ U KAPLIČKY

0,75 L.

0,1 L.

MÜLLER THURGAU 279,- 40,-

ZWEIGELTREBE ROSÉ 279,- 40,-

MUŠKÁT MORAVSKÝ 279,- 40,-

HUSY I KAČENY Z VOLNÉHO CHOVU MAĎARSKO