



Husí speciality od 11.11.2024

Předkrm:

40g Glazované husí foie gras, karamelizovaná jablka s badyánem a hřebíčkem,
bagetka (1,3,7) 189,-

Polévka:

0,3l Svatomartinský kaldoun s husími drůbkami, zeleninou a nudlemi (1,3,7,9) 89,-

Svatomartinská husa:

1/4 Konfitovaná husa na česneku a kmínu, dušené červené zelí s ananasem a bílé kysané
zelí, variace houskových a karlovarských knedlíků (1,3,7,9,12) 399,-

Dezert:

1ks Tvarohový lívanec se zakysanou smetanou a borůvkovou omáčkou 59,-

Servírované jako čtyřchodové menu 689,-

Husí speciality od 15.11.-17.11.2024

Předkrm:

40g Glazované husí foie gras, karamelizovaná jablka s badyánem a hřebíčkem, bagetka (1,3,7) 189,-

Polévka:

0,3l Svatomartinský kaldoun s husími drůbkami, zeleninou a nudlemi (1,3,7,9) 89,-

Svatomartinská husa:

150g Trhaná husa v zauzeném pubu se zeleninou, bramborové lokše (1,3,7,9,12) 349,-

200g Filírovaná rolovaná husa, dušený špenát, plněné bramborové knedlíky uzeným masem, vídeňská cibulka (1,3,7,9,12) 369,-

200g Filírovaná rolovaná husa, bramborové šišky v houbovém soté (1,3,7,9,12) 379,-

1/4 Konfitovaná husa na česneku a kmínu, dušené červené zelí s ananasem a bílé kysané zelí, dýňové zelí, variace houskových a karlovarských knedlíků (1,3,7,9,12) 389,-

1ks Konfitované husí stehno na česneku a kmínu, bramborová kaše s kroupami, slaninou a majoránkou, portská omáčka (1c,7,9,12) 389,-

1/4 Konfitovaná husa na česneku a kmínu, dýňové zelí, dušené červené zelí s ananasem a bílé kysané zelí, bramborové lokše (1,3,7,9,12) 399,-

Dezert:

1ks Tvarohový lívanec se zakysanou smetanou a borůvkovou omáčkou (1,3,7,12) 59,-

1ks Čokoládový fondán (1,3,7) 169,-

Husí speciality – RAUT 16.11.2024

- Glazované husí foie gras, karamelizovaná jablka s badyánem a hřebíčkem, bagetka
- Trhaná husa v zauzeném pubu se zeleninou
- Husí játra na červeném víně
- Husí kaldoun
- Konfitovaná husa
- Rolovaná husa
- Pečená husí křídla na kmínu
- Moravský vrabec
- Marinovaná vepřová žebra Loin ribs glazovaná BBQ
- Grilované kuřecí medailonky
- Dušené bílé zelí
- Dušené červené zelí s ananasem
- Dušené dýňové zelí
- Smetanový špenát s česnekem
- Bramborové lokše
- Šafránové risotto
- Bramborové šišky
- Karlovarský knedlík
- Houskový knedlík
- Bramborová kaše s kroupami
- Pečené bylinkové brambory ve slupce s rozmarýnem a rajčaty
- Máslové brambory
- Máslová zelenina
- Krájená čerstvá zelenina
- Variace listových salátů se zeleninou
- Portská omáčka
- Dijonská smetanová se zeleným pepřem BBQ
- Vinná brusinková

CENA 2.000,- / OSOBA

(v ceně zahrnuta také konzumace mladých vín, cimbálová muzika)

Dobrou chuť Vám přeje kolektiv zaměstnanců restaurace.
Informace o alergenech na vyžádání u obsluhy.