

DEGUSTAČNÍ MENU

Amuse bouche

CH.C. ANDRÉ SEKT, SUCHÉ – VLADIMÍR TETUR, VELKÉ PAVLOVICE

Rýžové krokety s avokádovým pyrém, granátovým jablkem a kachním prsem

VELTLÍNSKÉ ZELENÉ, POZDNÍ SBĚR/SUCHÉ – PÚRYNKY, VELKÉ BÍLOVICE

Foie gras terinka s kakaem, černým rybízem a sladkým ořechovým chlebem

LOKUS ČERVENÝ, SLADKÉ – JAN SVÁTEK, NĚMČIČKY

Hovězí consome s vaječným svičkem a zeleninou

Ryba dne s vanilkovo-vinou glazurou s pečeným fenyklem, polentou, jablečným gelem a slaninovým prachem

SAUVIGNON MORAVINO, POZDNÍ SBĚR /SUCHÉ – MORAVÍNO, VALTICE

Pomalé pečená jehněčí kýta v hořčičné omáčce, smažené bylinky s hořčičným semínkem, pečený brambor a křenová pěna

CHIANTI CLASSICO, SUCHÉ – TOSCANA, ITALIAN, LA LELLERA

Čokoládový dezert s espumou a krémovým karamelém

DORNFELDER, VÝBĚR Z HROZNŮ/SUCHÉ – KRIST, MILOTICE

DEGUSTAČNÍ MENU BEZ VÍNA 1500 Kč

DEGUSTAČNÍ MENU S VÍNEM 2150 Kč

Degustační menu Vám může nabídnout od 17:00 do 20:30



TASTING MENU

Amuse bouche

CH.C. ANDRÉ SEKT, DRY – VLADIMÍR TETUR, VELKÉ PAVLOVICE

Rice croquettes with avocado purée, pomegranate and duck breast

GREEN VELTLINER, LATE HARVEST / DRY – PÚRYNKY, VELKÉ BÍLOVICE

Foie gras terrine with cocoa, black currant and sweet nut bread

LOKUS ČERVENÝ, SWEET – JAN SVÁTEK, NĚMČIČKY

Beef consommé with egg cubes

Fish of the day with vanilla-wine glaze with baked fennel, polenta, apple jelly and bacon dust

SAUVIGNON MORAVINO, LATE HARVEST / DRY – MORAVÍNO, VALTICE

Slowly roasted leg of lamb in mustard sauce, fried herbs with mustard seeds, baked potatoes and horseradish foam

CHIANTI CLASSICO, DRY – TOSCANA, ITALIAN, LA LELLERA

Chocolate foam with espuma and creamy caramel

DORNFELDER, SELECTION OF GRAPES / DRY – KRIST, MILOTICE

TASTING MENU WITHOUT WINE 1500 Kč

TASTING MENU WITH WINE 2150 Kč

The Tasting menu is served from 17:00 to 20:30



VERKOSTUNGSMENÜ

Amuse Bouche

CH.C. ANDRÉ SEKT, TROCKEN – VLADIMÍR TETUR, VELKÉ PAVLOVICE

Reiskroketten mit Avocadopüree, Granatapfel und Entenbrust

VELTLÍNSKÉ ZELÉNÉ, SPÄTE ERNTE / TROCKEN – PÚRYNKY, VELKÉ BÍLOVICE

Foie Gras Terrine mit Kakao, schwarze Johannisbeeren und süßes Nussbrot

LOKUS ČERVENÝ, SÜß – JAN SVÁTEK, NĚMČIČKY

Beef consome mit Frühlingsrolle und Gemüse

Fisch des Tages mit Vanille-Wein-Glasur mit gebackenem Fenchel, Polenta, Apfelgel und Speckpulver

SAUVIGNON MORAVINO, SPÄTE ERNTE / TROCKEN – MORAVÍNO, VALTICE

Langsam geröstete Lammkeule in Senfsauce, gebratene Kräuter mit Senfsamen, Ofenkartoffel und Meerrettichmousse

CHIANTI CLASSICO, TROCKEN – TOSCANA, ITALIAN, LA LELLERA

Schokoladenschaum mit Espuma und cremigem Karamell

DORNFELDER, TRAUBENSELEKTION /TROCKEN – KRIST, MILOTICE

VERKOSTUNGSMENÜ OHNE WEIN 1500 CZK

VERKOSTUNGSMENÜ MIT WEIN 2150 CZK

Das Degustationsmenü bietet Ihnen von 17:00 bis 20:30 Uhr