

29. 3. – 1. 4. 2024

Velikonoční menu

Easter menu

Čerstvý sýr z farmy Kroupa,

gel z arónie a kyselých jablek, mandle ^{7,8} 195 Kč

Local fresh cheese, aronia-apple jelly, almonds

Hráškový krém,

fenykl, řeřichový olej ^{1,7,8,9,12} 125 Kč

Creamy green pea soup, fennel, watercress oil

Pečené králičí stehno na hořčici,

kopřivová nádivka s mandlemi,

kořenová zelenina s farmářským špekem ^{1,3,7,9,10,12} 325 Kč

Baked rabbit thigh with mustard, nettle stuffing with almonds,

baked root vegetable with bacon

Grilovaná vepřová panenka,

mandlová krusta, pyré z mladého špenátu a brambor,

cukrový hrášek, tymiánový demi-glace ^{3,7,8,9,12} 345 Kč

Grilled pork tenderloin, almond crust, potato-spinach puree,

green pea, thyme demi-glace

Supreme steak z kukuřičného kuřete,

naše Tagliolini s medvědíím česnekem, uzené mandle,

tvrdý sýr z farmy Kroupa ^{1,3,7,8,9,12} 295 Kč

Chicken supreme steak, Tagliatelle with bear garlic,

local hard cheese, smoked almonds

Naše Tagliolini s medvědíím česnekem,

uzené mandle, tvrdý sýr z farmy Kroupa ^{1,3,7,8,9} 255 Kč

Tagliatelle with bear garlic, local hard cheese, smoked almonds

Velikonoční pivní speciál

Zelené 11 z Pivovaru Moravia 57 Kč/0,3 l, 69 Kč/0,5 l

K zakoupení i v 0,75 l láhvích i s sebou na recepci hotelu.

Jídelní lístek

A la carte

PŘEDKRMY / APPETIZERS

Hovězí carpaccio, salsa ze sušených rajčat,

sýr Gran Moravia ^{1,3,4,7,8} 275 Kč

Beef carpaccio, tomatoes salsa, Gran Moravia hard cheese

POLÉVKY / SOUPS

Drůbeží consommé, trhané kuřecí maso

a kořenová zelenina ^{1,3,7,9} 115 Kč

Chicken consomme, meat, root vegetable

Kulajda, vejce 63, restované lišky ^{1,3,7,9} 125 Kč

Creamy dill soup, poached egg 63, chanterelle

HLAVNÍ CHODY / MAIN COURSES

Svíčková hovězí pečeně, brusinkové chutney,

lázeňský knedlík se slaninou ^{1,3,7,9,10,12} 295 Kč

Roasted beef sirloin, creme sauce, cranberries chutney,

dumplings with farm bacon

Konfitované kachní stehno, červené zelí s Wineládou,

opečené bramborové noky ^{1,3,7} 345 Kč

Confit duck thigh, red cabbage with our jelly „Winelada“,

roasted potato gnocchi

Vepřová líčka, hořčice, sláma z kořenové zeleniny,

bramborové pyrě ^{1,3,7} 345 Kč

Confit pork cheeks, mustard, root vegetable, mashed potatoes

Caesar salát, grilované kuřecí maso,

máslové krutony a parmezán ^{1,3,4,7,9,10,12} 275 Kč

Caesar salad, grilled chicken meat, butter croutons, parmesan cheese

Dětské menu

Kids menu

POLÉVKA / SOUP

Drůbeží consommé, trhané kuřecí maso

a kořenová zelenina ^{1,3,7,9} 75 Kč

Chicken consomme, meat, root vegetable

Hráškový krém,

fenykl, řeřichový olej ^{1,7,8,9,12} 85 Kč

Creamy green pea soup, fennel, watercress oil

HLAVNÍ CHODY / MAIN COURSES

Svíčková hovězí pečeně, brusinkové chutney,
lázeňský knedlík s farmářskou slaninou ^{1,3,7,9,10,12} 180 Kč

*Roasted beef sirloin, creme sauce, cranberries chutney,
dumplings with farm bacon*

Naše Tagliolini, rajčatová omáčka s bylinkami,

tvrdý sýr z Farmy Kroupa ^{4,7,9,12} 155 Kč

Homemade Tagliolini, tomatoes sauce with herbs, local hard cheese

K vínu a pivu

Nakládané sýry Kroupa, čerstvé pečivo 150 Kč

Tatarský biftek z hovězí svíčkové, smažené topinky 325 Kč

Vepřová paštika z Uzenářství Franc 125 Kč

Pečínkové sádlo z Uzenářství Franc 125 Kč

Utopenci z Uzenářství Franc 150 Kč

Smažené chipsy s variací dipů 95 Kč

Naše pražené mandle 75 Kč

Ošatka čerstvého pečiva 35 Kč