

Velikonoční menu

Easter menu

Grilovaná vepřová panenka,

mandlový crumble s bylinkami, pyré z mladého špenátu a brambor,
cukrový hrášek, demi-glace s hustopečskou Mandlovkou ^{1,3,7,8,9,12} 375 Kč
*Grilled pork tenderloin, almond crumble with herbs, potato-spinach puree,
green pea, demi-glace with local almond liqueur „Mandlovka“*

Supreme steak z kukuřičného kuřete,

naše Tagliolini s medvědí česnekem, uzené mandle,
tvrdý sýr z farmy Kroupa ^{1,3,7,8,9,12} 345 Kč
*Chicken supreme steak, Tagliatelle with wild garlic,
smoked almonds, local hard cheese*

Pečené králíčí stehno na hořčici,

kopřivová nádivka s mandlemi,
kořenová zelenina s farmářským špekem ^{1,3,7,9,10,12} 345 Kč
*Baked rabbit thigh with mustard, nettle stuffing with almonds,
baked root vegetable with bacon*

Naše Tagliolini s medvědí česnekem,

uzené mandle, tvrdý sýr z farmy Kroupa, sušená rajčata ^{1,3,7,8,9} 275 Kč
*Tagliolini with wild garlic, smoked almonds
local hard cheese from Kroupa farm, dried tomatoes*

Kroketa z kozího sýru s mandlemi,

trhaný salát s polníčkem a ředkvičkami, slunečnicová semínka,
Verjus vinaigrette s medem ^{3,7,8,9,10,12} 285 Kč
*Goat cheese croquette with almonds, salad with radishes, sunflower seeds,
Verjus vinaigrette with honey*

Velikonoční pivní speciál

Easter beer

Zelené 11 z Pivovaru Moravia

57 Kč/0,3 l, 69 Kč/0,5 l

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

Jídelní lístek

A la carte

PŘEDKRMY

APPETIZERS

Hovězí carpaccio, salsa ze sušených rajčat,

sýr Gran Moravia ^{1,3,7,8} 275 Kč

Beef carpaccio, dried tomatoes salsa, Gran Moravia hard cheese

Hovězí tartar z pravé svíčkové,

čerstvá bazalka, parmezán ^{1,3,7} 215 Kč

Beef sirloin tartar, fresh basil, parmesan cheese

Čerstvý sýr z farmy Kroupa,

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

Local fresh cheese, aronia-apple jelly, almonds

POLÉVKY

SOUPS

Hráškový krém,

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

Creamy green pea soup, almond milk, fennel, watercress oil

Drůbeží consommé, trhané kuřecí maso

a kořenová zelenina ^{1,3,7,9} 115 Kč

Chicken consomme, pulled chicken 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 ^{1,3,7,9,10,12} 315 Kč

*Roasted beef sirloin, creme sauce, cranberry chutney,
dumplings*

Konfitované kachní stehno, červené zelí s Wineládou,
opečené bramborové noky ^{1,3,7,12} 365 Kč

*Confit duck thigh, red cabbage with our jelly „Winelada“,
roasted potato gnocchi*

Telecí řízek z farmy Býkárna,
mačkané brambory grenaille s máslem a farmářským špekem ^{1,3,7} 385 Kč
Fried veal schnitzel, mashed potatoes with butter and farm bacon

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

DEZERTY

DESSERTS

Dle nabídky *by daily offer*

Dětské menu

Kids menu

POLÉVKY

SOUPS

Drůbeží consommé, trhané kuřecí maso a kořenová zelenina ^{1,3,7,9} 75 Kč

Chicken consomme, pulled chicken 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 ^{1,3,7,9,10,12} 180 Kč

*Roasted beef sirloin, creme sauce, cranberry chutney,
dumplings*

Naše Tagliolini, rajčatová omáčka s bylinkami,
tvrdý sýr z Farmy Kroupa ^{1,3,7} 155 Kč

Homemade Tagliolini, tomatoes sauce with herbs, local hard cheese

Telecí řízek z farmy Býkárna,
mačkané brambory grenaille s máslem ^{1,3,7} 230 Kč

Fried veal schnitzel, mashed potatoes with butter