



SVATOMARTINSKÉ MENU

11. – 12. 11. 2017

Předkrm:

*Jemná paštika s husími játry a pistáciovými oříšky balená v anglické slanině,
s brusinkovou omáčkou z portského vína*

Roastbeef z kachního prsíčka na listcích salátu s pomerančovou redukcí

Polévka:

Tradiční kašdoun s drůbežími droby, zeleninou a širokými nudlemi

Hlavní chody:

*Pečené husí stehno s badyánovým zelím,
podávané s karlovarským a bramborovým knedlíkem*

Plněná kachní roláda s kaštanovou nádivkou a nastavovanou kaší

*Kachní prsíčko „sous-vide“, pečené do růžova,
podávané s batátovým pyré a omáčkou demi-glace*

Dezert:

Jablečný závin s vanilkovým krémem





Svatomartinská vína:

Zámecké vinařství Bzenec:

Müller Thurgau, suché

Svatovavřínecké rosé, suché

Svatovavřínecké, suché

Vinné sklepy Kutná Hora / BIO – dynamické vinařství

Müller Thurgau, suché

Svatovavřínecké rosé, suché

Špalkovo rodinné vinařství / BIO – dynamické vinařství

Svatováclavské Zweigeltrebe, suché

