

Speciality z čerstvých hub a švestek od úterý 16.9.2014

Předkrm

Houbové pyrě se zastřeným vejcem a toastem

65,-

Polévka

Houbová polévka v domácím chlebovém hrnci

75,-

Hlavní chody

200g Hovězí kulatá plec na slanině s kroupovým rizotem, houbami a švestkovou omáčkou

229,-

200g Vepřová kotleta plněná švestkami a gazdovskou slaninou se smetanovým glace a houbovými placičkami

209,-

Dezert

Domácí švestkový koláč

55,-

Doporučujeme Vám:

0,1l Rulandské modré rosé 2010 pozdní sběr, suché vinařství Kovacs

55,-

0,1l Pinot Gris 2011 výběr z hroznů, suché vinařství Kořínek

40,-



Specialties of fresh mushrooms and plums from Tuesday 16th September

Starter

Mushroom purée with poached egg and toast

2,5 €

Soup

Mushroom soup in a home bread bowl

2,9 €



Main courses

200g Braised beef shoulder on bacon with barley risotto, mushrooms and plum sauce

9 €

200g Pork chop stuffed with plums and Gazdovská bacon with cream glaze and mushroom pancakes

8 €

Dessert

Home-made plum cake

2,2 €

We Recommend:

0.1 l Pinot Noir Rosé 2010 late harvest, dry Kovacs winery

2,2 €

0.1 l Pinot Gris 2011 selection of grapes, dry Kořínek winery

1,5 €