

TÓNY ZIMY

& Zimní symfonie

TÓNY ZIMY

PŘEDKRM

Pěna z kozího sýra, marinovaná červená řepa, opečený cibulový chléb
170,-

POLÉVKA

Karotkový krém se zázvorem
120,-

HLAVNÍ JÍDLO

Filet ze pstruha, baby karotka, šalotka, fenykl, citronová pěna,
parmazánové gratinované brambory
430,-

DEZERT

Panna cotta, lesní ovoce
120,-

Cena celého menu 800,-

Zimní symfonie

PŘEDKRM

Zauzený hovězí jazyk, křenová majonéza,
hrubozrnná hořčice, med
175,-

POLÉVKA

Masový vývar, bylinkové a játrové nočky
120,-

HLAVNÍ JÍDLO

Kančí na červeném víně, lišky, dýňové pyré, pohanková placička
450,-

DEZERT

Perník s povidly, maková zmrzlina
130,-

Cena celého menu 850,-

VÍKENDOVÉ *Menu*

SNÍDANĚ

ZÁŽITKOVÁ SNÍDANĚ SE SKLENKOU PROSECCA
sýr, šunka, pečivo, máslo, vaječná müsli, jogurt, ovoce, zelenina,
džus, voda, prosecco
480,-

BISTROFOOD

Cibulový opečený chléb s trhaným kančím masem, sázené vejce, rukola
240,-

VÍKENDOVÉ MENU

Hovězí steak, demi glace, domácí bramborový chips, fazolové lusky
720,-

Svíčková na smetaně, karlovarský knedlík
340,-

Farmářský salát – opečené brambory Grenaille,
hlávkové zelí, listový salát, výhonky, vejce – kuřecí maso/veggie sýr
285,-

Domácí buchtíčky s vanilkovým krémem, restované čerstvé ovoce
240,-

DĚTSKÉ MENU

Kuřecí plátek, brambory Grenaille, salátek
170,-

NĚCO K VÍNU

Prkénko sýrů a uzenin, hroznové víno, olivy, chléb
450,-

TONES OF WINTER

& Winter symphony

TONES OF WINTER

STARTER

Goat cheese foam, marinated red beetroot, toasted onion bread
170,-

SOUP

Carrot cream soup with ginger
120,-

MAIN COURSE

Trout fillet, baby carrots, shallot, fennel, lemon foam,
parmesan gratinated potatoes
430,-

DESSERT

Panna cotta, forest fruits
120,-

Price of the full menu: 800,-

Winter symphony

STARTER

Smoked beef tongue, horseradish mayonnaise,
whole-grain mustard, honey
175,-

SOUP

Meat broth, herb and liver dumplings
120,-

MAIN COURSE

Wild boar in red wine, chanterelles,
pumpkin purée, buckwheat pancake
450,-

DESSERT

Gingerbread with plum jam,
poppy-seed ice cream
130,-

Price of the full menu: 850,-

WEEKEND *Menu*

BREAKFAST

EXPERIENCE BREAKFAST WITH A GLASS OF PROSECCO

Cheese, ham, bread, butter, scrambled eggs, muesli, yogurt, fruit, vegetables,
juice, water, Prosecco
480,-

BISTRO FOOD

Toasted onion bread with pulled wild boar meat, fried egg, arugula
290,-

WEEKEND MENU

Beef steak, demi-glace, homemade potato chips, green beans
720,-

Marinated beef sirloin with creamy sauce, Carlsbad dumpling
340,-

Farmer's salad – roasted Grenaille potatoes,
white cabbage, leafy salad, sprouts, egg – chicken / veggie cheese option
285,-

Homemade sweet yeast buns with vanilla custard, sautéed fresh fruit
240,-

KIDS' MENU

Chicken fillet, Grenaille potatoes, small salad
170,-

SOMETHING SMALL TO GO WITH WINE

Cheese and charcuterie board, grapes, olives, bread
450,-