

SVATOMARTINSKÉ HODY od 6. listopadu

Ochutnat můžete předkrm z husích jater, Svatomartinský kaldoun s husím masem, Pomalu pečené husí stehno s červeným a bílým zelím, variace příloh (chlupatý knedlík, nebo Lokše) a výborný dezert kuchaře Jarouška, Svatomartinský frgál.

A nebude chybět ani mladé Svatomartinské víno 🍷

Menu si můžete poskládat dle chuti a nálady do vyprodání.

Těšíme se na vás v nejkrásnější svátek podzimu 🧑🍳 😊

Předkrm: 100g Restovaná husí játra s cibulovým chutney, opékaný toust (1,3,7,12) 152Kč

Polévka: Svatomartinský kaldoun (1,3,7,9) 98Kč

Hlavní chody: 450g Pomalu pečené husí stehno s červeným zelím na badyánu se sušenou švestkou a bílým kysaným zelím, variací příloh chlupatý knedlík (halečka) a Lokše (1,3,7,12) 496Kč

1900g Půl pomalu pečené husy s červeným zelím na badyánu se sušenou švestkou a bílým kysaným zelím, variací příloh chlupatý knedlík (halečka) a Lokše (1,3,7,12) 926Kč

U této objednávky bychom poprosili rezervaci 1 den předem, děkujeme.

3800g Jedna celá pomalu pečené husa, s červeným zelím na badyánu se sušenou švestkou a bílým kysaným zelím, variací příloh chlupatý knedlík (halečka) a Lokše (1,3,7,12) 1809Kč

U této objednávky bychom poprosili rezervaci 1 den předem, děkujeme.

Desert: Svatomartinský frgál (mák, povidla, tvaroh, hrušky) zdobený máslovou drobenkou (1,3,7) 99Kč

Svatomartinské víno od 8.11.2024 12:00 : Víno dle výběru z vinařství Mádl, Kovacz, Dufek 0,15l 39Kč - 0,75l 257Kč

Těšíme se na vás od: 6.11.2024 do min. 24.11.2024

