

7. 4. – 13. 4. 2009



Týden

velikonočních dobrot

Studený předkrm:

Škvarková pomazánka s čerstvým chlebem, domácími škvarky a mladou šalotkou 55,-

Polévka:

Slitý vývar z jehněčího a kůzlečího masa se zeleninou, masem a zastřenými vejci 35,-

Lepší předkrm:

100 g Velikonoční nádivka z kůzlečího a uzeného masa s kopřivami, podávaná s jarním zeleninovým salátem 65,-

Hlavní jídlo:

200 g Pečené jehněčí kotletky na rozmarýnu podávané s bramborovým pyré a grilovanou mladou šalotkou 255,-

250 g Pečené jarní kufátko s velikonoční nádivkou a dušenou baby karotkou na másle 175,-

150 g Kůzlečí ragú se zeleninou a bílým vínem, zjemněné zakysanou smetanou, doplněné pečenými bramborovými pusinkami 185,-

300 g Grilované jehněčí koleno podávané se štouchanými bramborami se slaninou a fapikatým celerem, ozdobené pečeným fenyklem 235,-

150 g Pečená jehněčí kýta na čerstvých bylinkách s listovým špenátem na slanině a vařenými bramborami 165,-

Salát

300 g Salát z kuskusu se šalotkou a grilovanou paprikou, doplněný kozím sýrem 95,-

Dobrot

Čerstvé jahody v křupavé čokoládě se šlehačkou a vanilkovou zmrzlinou 75,-

Velikonoční beránek se šlehačkou a čokoládou 45,-

Doporučené vína:

bílé – Valcorso Maçabeo Barricas 2007, vinařství Bodegas la Purisima, oblast D.O. Yecla, Španělsko 299,-

červené – Valcorso Tempranillo 2007, vinařství Bodegas la Purisima, oblast D.O. Yecla, Španělsko 299,-

