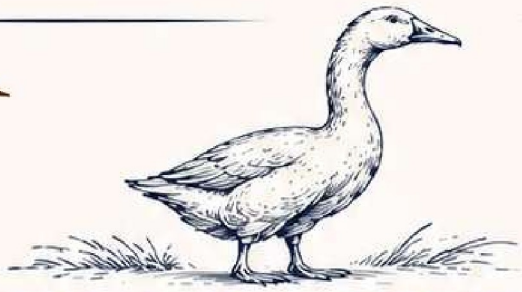
11.11.–14.11.2026



SVATOMARTINSKÉ MENU

STUDENÝ PŘEDKRM

Marinovaný pstruh ve freshy z červené řepy
s dýňovým relishem, rakytníkovou aioly
a opečenou bagetkou

179,-

POLÉVKA

Husí kaldoun se zeleninou, hráškem,
a švýcarským husím jemným nočkem (quenelle)

129,-

TEPLÝ PŘEDKRM

Husí jatýrka na červeném víně s pečenou červenou řepou,
dýňovým pyré, badyánem a citrusy

169,-

HLAVNÍ CHODY

¼ pečené husy s variací červeného zelí s brusinkami a bílého
s jablky a špekem, houskovým a karlovarským knedlíkem,
bramborovými plackami a špalíčky se silnou husí šťávou

529,-

350 g Bramborový blboun s trhaným husím masem,
dušeným červeným zelím, perníkovou omáčkou a smaženou cibulkou na sádle

299,-

180 g Sous vide kachní prso s dýňovými noky, velouté
z červeného zelí a brusinek, konfitované hrušky v sádle

399,-

DEZERT

Domácí kynuté buchtičky plněné povidly
s vanilkovou omáčkou a marinovanými švestkami

169,-

U KRÁLOVNY ELIŠKY

HOTEL