

Gastronomický kalendář 2011

22. - 25. dubna: Velikonoční menu

Vývar z mladých kuřátek se zeleninkou julienne	35,- Kč
Velikonoční nádivka s játrovým Colli	55,- Kč
Pečené jehněčí kolínko na rozmarýnu podávané s kopřivovým salátkem a pažitkovými brambory	185,- Kč
Vanilkový puding se zelenými jablky a karamelovou omáčkou	55,- Kč
Celé menu	295,- Kč
Doporučujeme: Veltlínské zelené 2009 kabinetní	

11. - 16. května: Chřestové dny

Chřestový krém s parmazánem	40,- Kč
Pečený candát s chřestovým pyrém se šampaňskou omáčkou a šťouchaným bramborem	195,- Kč
Citronová zmrzlina se sladkou chřestovou omáčkou	65,- Kč
Celé menu	255,- Kč
Doporučujeme: Chardonnay 2009 pozdní sběr	

14. - 28. června: Jahodové dny

Studená jahodová polévka se zakysanou smetanou a tyčinkou z listového těsta	45,- Kč
Plátky uzeného lososa s jahodovým carpacciem a rukolovým olejem	85,- Kč
Hovězí steak s pepřovými jahodami, bramborovými noky a perníkovou omáčkou	280,- Kč
Jahodový koktejl se skořicovou zmrzlinou	75,- Kč
Celé menu včetně sklenky Bohemia sektu a sklenky Frankovky 2008 kabinetní	455,- Kč

Červenec a srpen: Barbecue speciality

Grilované steaky a mletá masa, čerstvé ryby, saláty a zelenina

9. - 19. září: Staročeská kuchyně - pokrmy našich babiček

Krémová bramboračka s hříbkou	40,- Kč
Pečená kachna v šouletu s bramborovou plackou	180,- Kč
Rebarborový koláč	40,- Kč
Celé menu	240,- Kč
Doporučujeme: Zweigeltrebe 2006 výběr z hroznů	

6. - 20. října: Houbové dny

Houbová polévka s opečenou slaninou	40,- Kč
Houbová smaženice s listovým špenátem, podávaná s opečeným toustem	55,- Kč
Jelení hřbet v pepři s houbovým bramborovými rösty	240,- Kč
Borůvková rozhuda	45,- Kč
Celé menu	330,- Kč
Doporučujeme: Pinot Noir 2007 výběr z hroznů	

11. - 13. listopadu: Svatomartinské menu

Kaldoun z drůbežích jater a kořenové zeleniny	40,- Kč
Svatomartinská pečená husa s kedlubnovým zelím a na sádle restovanými bramborovými šiškami	160,- Kč
Domácí tvarohový koláč	50,- Kč
Celé menu včetně sklenky Svatomartinského vína	250,- Kč

Gastronomischer Kalender 2011

22. – 25 April: Ostermenue

Brühe von jungen Hühnern mit Gemüse Julienne	35,- Kč
Leber-Osterfüllung	55,- Kč
Gebackene Lammkeule auf Rosmarin mit Brenneselsalat und Schnittlauchkartoffeln	185,- Kč
Vanillepudding mit grünen Äpfeln und Karamell-Sauce	55,- Kč
Komplettes Menue	295,- Kč
Wir empfehlen: Grünen Veltiner 2009 Kabinet	

11. – 16. Mai: Spargeltage

Spargelcremesuppe mit Parmesan	40,- Kč
Gebackener Zander auf Spargelpüree, Kartoffelbrei und Champagnersauce	195,- Kč
Zitroneneis mit süßer Spargelsauce	65,- Kč
Komplettes Menue	255,- Kč
Wir empfehlen: Chardonnay 2009 Spätlese	

14. – 28. Juni: Erdbeertage

Kalte Erdbeersuppe mit saurer Sahne und Blätterteiggebäck	45,- Kč
Geräuchertes Lachs-Carpaccio mit Erdbeeren und Rucola Öl	85,- Kč
Beefsteak mit Pfeffer-Erdbeeren, Kartoffel-Gnocchi und Lebkuchen Sauce	280,- Kč
Erdbeercocktail mit Zimteis	75,- Kč
Komplettes Menue mit einem Glas Bohemia-Sekt und einem Glas Frankovka 2008 Kabinett	455,- Kč

Juli und August: Barbecue-Spezialitäten

Gegrillte Steaks, Hacksteaks, frischer Fisch, Salate und Gemüse

9. - 19. September: Alt böhmische Küche - Speisen unserer Grossmütter

Kartoffelcreme-Suppe mit echten Steinpilzen	40,- Kč
Gebratene Ente mit auf Schmalz gebackenen Graupen+Erbsen, dazu Kartoffelpuffer	180,- Kč
Rhabarberkuchen	40,- Kč
Komplettes Menue	240,- Kč
Wir empfehlen : Zweigeltrebe 2006 Beerenauslese	

6. – 20. Oktober : Pilztage

Pilzsuppe mit gebratenem Speck	40,- Kč
Pilzpfanne mit Blattspinat und Toast	55,- Kč
Hirschnackn auf Pfeffer mit Kartoffel-Pilz-Rösti	240,- Kč
Blaubeerdessert	45,- Kč
Komplettes Menue	330,- Kč
Wir empfehlen : Pinot Noir 2007 Beerenauslese	

11. – 13. November : St. Martinsmenue

Brühe von Geflügelleber und Gewürzgemüse	40,- Kč
St. Martins Ente mit Kohlrabi-Kraut und auf Schmalz gerösteten Kartoffelzapfen	160,- Kč
Hausgemachter Quark-Kuchen	50,- Kč
Komplettes Menue mit einem Glas St. Martinswein	250,- Kč