



MENU

Marinované krevety v chilli a zázvoru

195,-

Bramborový krém s kaštany

80,-

Listový salát s estragonem a melounem

120,-

Zvěřinový guláš s perníkovým knedlíkem

340,-

Hovězí steak Rib Eye s houbovým ragú
a zapečenou bramborou

240,-

Pečený losos s bramborovou
pěnou a kořenovou zeleninou

240,-

Rolované kuřecí se zeleninovým cous-cousem

160,-

Dle denní nabídky dortů, zmrzlin a sorbetů



DEGUSTAČNÍ MENU

AMOUSE BOUCHE

Marinovaná okurka se žervé a gravlax lososem

55,-

PŘEDKRM

Kachní paštika s marinovanými ořechy
v medu a rozmarýnu s ovocným gelem

150,-

HLAVNÍ CHOD

Pošírovaná vepřová panenka v kuřecí fáši
s hráškovým pyré

240,-

DEZERT

Citronový sorbet se segmenty z pomerančů

95,-

Celé menu s vinným doprovodem

790,-

Celé menu bez vinného doprovodu

490,-



MENU

Shrimps marinated in chilli and ginger

195,-

Potato cream with chestnuts

80,-

Green leaves with estragon and melon

120,-

Venison goulash with gingerbread dumplings

340,-

Rib Eye beef steak with mushroom ragout
and oven-baked potato

240,-

Roasted salmon with potato mousse
and root vegetables

240,-

Chicken roll with vegetable couscous

160,-

**Cakes, ice creams and sorbets according
to our daily offer**



TASTING MENU

AMOUSE BOUCHE

Salmon gravlax with marinated cucumber

55,-

HORS D'OEUVRE

Duck pâté with nuts marinated in honey
and rosemary, and fruit gel

150,-

MAIN COURSE

Poached pork tenderloin in chicken farce
and Parma ham served with pea purée

240,-

DESSERT

Lemon sorbet with orange segments

95,-

Full menu with wine-pairing

790,-

Full menu without wine-pairing

490,-



MENU

Garnelen mit Chili und Ingwer mariniert

195,-

Kartoffelcreme mit Esskastanien

80,-

Blattsalat mit Estragon und Melone

120,-

Wildgulasch mit Pfefferkuchenknödel

340,-

Rindersteak Rib Eye mit Pilzragout
und gebackener Kartoffel

240,-

Gebratener Lachs mit Kartoffelschaum
und Wurzelgemüse

240,-

Hühnerrollbraten mit Gemüse Couscous

160,-

Torten, Eis und Sorbets nach dem Tagesangebot



DEGUSTATION MENU

AMOUSE BOUCHE

Gravlax Lachs mit marinierter Gurke

55,-

VORSPEISE

Entenpastete mit Fruchtgelee und in Honig
und Rosmarin eingelegten Nüssen

150,-

HAUPTGANG

Pochiertes Schweinefilet in Hühnerfarce
und Parmaschinken mit Erbsenpüree

240,-

DESSERT

Zitronensorbet mit Apfelsinenspalten

95,-

Volles Menü mit Weinbegleitung

790,-

Volles Menü ohne Weinbegleitung

490,-



MENU

Креветки, маринованные в соусе чили с имбирем

195,-

Картофельный суп-пюре с каштанами

80,-

Листовой салат с эстрагоном и дыней

120,-

Гуляш из дичи с пряничным кнедликом

340,-

Стейк Рибай с грибным рагу
и запеченным картофелем

240,-

Запеченный лосось с картофельным
муссом и корнеплодами

240,-

Рулетки из курицы с овощным кускусом

160,-

Торты, мороженое и сорбе из меню дня



ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

АМЮЗ БУШ

Гравлакс из лосося с маринованным огурцом

55,-

ЗАКУСКА

Утиный паштет с орехами в меде и розмарине,
фруктовый конфитюр

150,-

ГЛАВНОЕ БЛЮДО

Свиная вырезка пашот в курином фарше
и пармской ветчине, пюре из зеленого горошка

240,-

ДЕСЕРТ

Лимонное сорбе с кусочками апельсина

95,-

Полное меню с винным сопровождением

790,-

Полное меню без сопровождения вина

490,-