

*Degustační menu
Cena 1200 Kč/osoba*

Vyhotoveno dle našich principů vaření – tzn. bez convience

*1.a. Křepelčí vejce v apiku s říčními ráčky a kaviárovým přelivem
nebo b. Koprová Roláda s pěnou z uzeného lososa*

*2.a. Anglická holubí paštička s pěnou ze zeleného hrášku
nebo b. Terinka z husích jater se závorovo-jablečným dortíkem*

*3.a. Švábský vinný krém
nebo b. Krém s říčními ráčky*

*4.a. Teplá plněná kapustička telecím masem s vykrojenou
mrkvičkou a brambůrkem
nebo b. Teplý pečený holoubek s křenovou pěnou a domácím
knedlíčkem*

*5.a. Candát na červeném víně s pečeným brambůrkem
nebo b. Roládka z candáta s pohankovým dortíkem*

*6.a. Jelení roládka s kaštanovou fáší , pyrė z červené řepy s
křenem a vinnou redukcí
nebo b. Minijelitko a minijitrnička se zelím a knedlíčkem*

*7.a. Čokoládová pěna s jahodami
nebo b. Teplý savarin se zmrzlinou, čokoládou s lesním čerstvým
ovocem a krémem Chantilly.*

+ citronový sorbet

+1 pozornost kuchaře Amise bouche

Vhodné nápoje:

**pro začátek minimálně sekt
dále lehké bílé víno pro předkrmy
hutnější bílé víno k teplým předkrmům
červené víno k hlavnímu jídlu,**

při minizabíjačce:

**pivo
k dezertům nějaké slámové víno,**

**Pokud byste měli zájem o skloubení nápojů a pokrmů, jsme Vám plně
k dispozici, vytvoříme hodnotné menu pro Vaši plnou spokojenost.**