



PRODLOUŽENO
DO STŘEDY 13.11.2024

DENNÍ NABÍDKA

DAILY OFFER / TAGESANGEBOT

PÁTEK / FRIDAY / FREITAG – PONDĚLÍ / MONDAY / MONTAG

08.11. – 11.11.2024

PŘEDKRM

APPETIZER / VORSPEISE

| | | |
|------|---|--------------------|
| 100g | HUSÍ TERINKA s mandlemi, macerovanou slívkou, přepuštěným tymiánovým máslem a ciabatta | 122 Kč |
| | GOOSE TERRINE with almonds, macerated plum, refined thyme butter and ciabatta | 5 € |
| | GÄNSETERRINE mit Mandeln, eingelegten Pflaumen, raffiniertes Thymianbutter und Ciabatta | { 1, 3, 7, 8, 12 } |


POLÉVKA

SOUP / SUPPE

| | | |
|-------|--------------------------------------|----------------|
| 0,25l | HUSÍ KALDOUN s bylinkovými knedlíčky | 88 Kč |
| | GOOSE CALDOUN with herb dumplings | 4 € |
| | GÄNSE-CALDOUN mit Kräuterknödel | { 1, 3, 7, 9 } |

HLAVNÍ CHODY

ENTREES / HAUPTSPEISEN

| | | |
|---|---|-----------------|
| 200g | HUSÍ GALANTINA plněná sušenou šunkou, švestkami, bylinkami a křenová bramborová kaše | 344 Kč |
|  | GOOSE GALANTINA stuffed with dried ham, plums, herbs and horseradish mashed potatoes | 14,50 € |
| | GANS GALANTINA gefüllt mit Trockenschinken, Pflaumen, Kräutern und Meerrettich-Kartoffelpüree | { 3, 7 } |
| 350g | BRAMBOROVÉ LOKŠE plněné trhaným husím masem, bílé zelí se špekem a vídeňská cibule | 388 Kč |
| | POTATO LOX filled with shredded goose meat, white cabbage with bacon and Vienna onion | 16 € |
| | KARTOFFELLOX gefüllt mit geschneitztem Gänsefleisch, Weißkohl mit Speck und Wiener Zwiebeln | { 1, 3, 7 } |
| 1/4 | KONFITOVANÁ HUSA na medu, dušené zelí s jablky, houskový a bramborový knedlík | 488 Kč |
| | CONFITED GOOSE with honey, stewed cabbage with apples, bread and potato dumplings | 20 € |
| | KONFITIERTE GANS mit Honig, gedünstetes Kraut mit Äpfeln, Brötchenknödel und Kartoffelknödel | { 1, 3, 7, 12 } |

DEZERT

DESSERT/ DESSERT

| | | |
|------|--|----------------|
| 2 KS | SVATOMARTINSKÉ KOLÁČKY s tvarohem a povídlý | 88 Kč |
| | SAINT MARTIN CAKES with cottage cheese and jam | 4 € |
| | ST. MARTINSKUCHEN mit Hüttenkäse und Marmelade | { 1, 3, 7, 8 } |

Ke každému Svatomartinskému menu o dvou chodech pozornost sklenka Svatomartinského vína z vinařství Château Valtice.

Order two courses of St. Martin's menu and get a glass of St. Martin wine from winery Chateau Valtice.

Zur Bestellung Zwei Gänge St. Martin Menü bekommen Sie ein glass St. Martin Wein von Weingut Chateau Valtice.