

HUSÍ A KACHNÍ HODY

Čtvrtek 14. 11. - neděle 17. 11. 2024



STUDENÝ PŘEDKRM

Husí paštika, cibulovo-brusinková marmeláda a domácí chléb **135,-**

POLÉVKY

Kachní vývar s knedlíčky z kachních jater, zeleninou a nudlemi **89,-**

Husí kaldoun s masem, zeleninou a smetanou **89,-**

TEPLÝ PŘEDKRM

U nás vyuzené kachní prso, křen. pěna s mascarpone, hruškový přeliv, opeč. lata **189,-**

SVATOMARTINSKÉ HLAVNÍ CHODY


Tradičně pečené kachní stehno, červené zelí s rozinkami a skořicí na červeném víně, bramborový knedlík a silný výpek **330,-**

Pomalu pečená husí čtvrt', dušené bílé sladko-kyselé zelí, kynutý knedlík a slaninové škvarečky přelité silným výpekem **395,-**

Konfitovaná husí čtvrt', halušky s cibulovým zelím, vše přelito silným výpekem a zdobeno smaženou cibulkou **395,-**

Bukovanská pečená husí čtvrt', červené zelí s rozinkami a skořicí, dušené bílé zelí, kynutý a bramborový knedlík a silný výpek **425,-**

Burger s trhaným husím masem, čedarem, BBQ majonézou, salátkem a smaženou cibulkou, bramborové hranolky a coleslaw **365,-**

 **Kachní prso (sous-vide)**, opečené brambůrky Grenaille s petrželkou, glaz. baby mrkev na másle, salátek s ovoc. vinaigrettem a demi-glace **385,-**

VEGETARIÁNSKÉ POKRMY

Brynzové halušky s opečenou cibulkou (na přání s opečenou slaninou) **195,- +20,-**

Trhaný salát s kozím sýrem, jogurtovo-limetový dresink, granátové jablko, sezamová semínka, bylinkový toast **239,-**

K VÍNU A PIVU


Sýrové prkénko z kravského uzeného sýra, ovčího a kozího sýra, doplněné hrozny, vlašskými ořechy **175,-**


DEZERTY


Štrúdl s makovo-povidlovo-švestkovou náplní **89,-**


Listový košíček plněný višněmi, vanilkové mascarpone **115,-**

ODNESTE SI DOMŮ

 **1 kg** Huso-kachní klobásky **365,-**

 **0,5 l** Husí sádlo ve vaničce **95,-**

 **0,5 l** Kachní sádlo ve vaničce **75,-**

 **6 ks** Mlynářské oplatky lázeňského typu v krabičce „Bukovanský mlýn“ **69,-**

Další produkty naleznete v lednici (vinotéce) u recepce. **Doporučujeme také regionální piva Mlynářský ležák 12° a Bukovanské medové 12° ve sklenici 0,75 l.**

K vypečené hodové husičce patří neodmyslitelně Svatomartinské víno. Vyberte si z naší vinné karty.



Pokrm pro Vás připravil kolektiv kuchyně pod vedením šéfkuchaře Zdeňka Duroně. V restauraci se o Vás stará tým servisu pod vedením provozní vedoucí Dagmar Koutné

Upozorňujeme naše vážené hosty, že během gastronomických akcí není z provozních ani hygienických důvodů možné navštěvovat restauraci se psy. Informace o obsažených alergenech v jednotlivých pokrmech poskytne servis na požádání.