



Velikonoční menu

30.3.-2.4.2018

Polévky

- Slepíčí vývar se zastřeným vejcem
- Francouzská cibulačka s toustem s gratinovaným sýrem
- Krém z jarních kopřiv a medvědího česneku

Předkrmy

- Králičí terinka
- Tradiční vaječná tlačinka
- Velikonoční nádivka
- Čerstvý kravský sýr z farmy Horní Staňkov marinovaný v bylinkách
- Řeznické prkénko

Hlavní jídla

- Pomalu pečené šumavské jehně s konfitovaným česnekem, medvědí česnekem, tymiánem a majoránkou, kroupové rizoto, pečená dyne
- Farmářský králík plněný mladým špenátem, brambory dauphinois, špenát a mladá mrkev
- Jehněčí kotletky grilované s bylinkami, baby brambory grenailles a provensálské rajče
- Roláda z blovického prasátka, pomalu tažená 8 hodin, plněná bylinkami a mladými kopřivami, kedlubnové zelí zadělávané se smetanou, bramborová buchta
- Terinka ze zeleného chřestu a mladé zeleniny, pošírované vejce, holandská omáčka
- Velká salát s u nás uzemným červenomasým pstruhem (mladé lístky, jarní grilovaná zelenina, pošírované vejce z volného chovu, dresink vinaigrette ovoněný citrusy
- Zelený chřest, nové brambory na páře, holandská omáčka, kopřivový nákyp a glazované ředkvičky

Pro děti

- Kuřecí špíz, bramborové krokety
- Omeleta z vajec z volného chovu plněná domácí šunkou, nové brambory