

Menu 14.9.2019


Denní nabídka platná do vyprodání. Kuchyně otevírá ve 12:00.

Přejeme Vám dobrou chuť!


 **Vegetariánské jídlo**

 **Bezlepkové jídlo**






Polévka:

- Kachní vývar se zeleninou a nudlemi** 65 Kč
- Čočková s kari a koriandrem**   65 Kč

Předkrmy, saláty a malá jídla:

- Venkovský toast z našeho špaldového chleba se šumavskými liškami na smetaně** 140 Kč
- Salát s teplým kozím sýrem** (variace zelených salátů, letní zelenina, čerstvý kozí sýr rozpečený na toustu, zálivka vinaigrette)  190 Kč
- Flammkuchen** (alsaský koláč s cibulí a slaninou na tenkém křupavém těstě) 155 Kč

Hlavní jídla:

- Naše fusilli z tvrdé pšenice s bylinkovým pestem, sušenými rajčaty a parmazánem**  185 Kč
- Grilovaná zelenina s bylinkovým kuskusem** (dýně, cuketa, celer, červená řepa, konfitovaná cherry rajčata)  195 Kč
- Přírodní řízečky z kuřecích stehen**, restovaná letní zelenina na másle, šťouchané brambory, hořčicová omáčka  265 Kč
- Telecí ramínko na smetaně (na způsob „blanquette“)** s restovanou zeleninou, máslovými brambory a konfitovanou šalotkou 285 Kč
Doporučujeme se sklenkou Rosé, Aichinger, Kamptal, Rakousko 0,15 / 120 Kč
- Ball tip** (špička hovězího ořechu), **krémová polenta**, zelené fazolky, konfitovaná cibule, šalotková omáčka   285 Kč
Doporučujeme se sklenkou cuvée CMV, Kamptal, Rakousko 0,15 / 120 Kč

Pro děti (porce do cca 10 let), teplý dezert:

- Kuřecí soté, pečené brambory**  120 Kč
- Lívance se šumavskými borůvkami a šlehačkou**  110 Kč

Jídla pro vás připravil náš šéfkuchař Eugene Repine.

Naše menu vychází převážně z tradičních receptů francouzského venkova s důrazem na používání regionálních surovin. Z naší vitríny si můžete vybrat skvělé zákusky připravované výhradně u nás v cukrárně šéfcukrářkou Janou Ferenčíkovou.

Informace o alergenech vám ochotně poskytne obsluha.